LA REVUE DE

TEHERAN

MENSUEL CULTUREL IRANIEN EN LANGUE FRANÇAISE

N° 57, Août 2010, 5e ANNEE
PRIX 1000 TOMANS
4 € 50

ISSN 2008-1936



La gastronomie iranienne: un art de vivre millénaire et méconnu

www.teheran.ir

La Revue de Téhéran

affiliée au groupe
de presse Ettelaat

Direction
Mohammad-Javad Mohammadi

Rédaction en chef
Amélie Neuve-Eglise

Secrétariat de rédaction
Arefeh Hedjazi
Djamileh Zia

Rédaction
Rouhollah Hosseini
Esfandiar Esfandi
Farzaneh Pourmazaheri
Afsaneh Pourmazaheri
Jean-Pierre Brigaudiot
Babak Ershadi
Shekufeh Owlia
Hoda Sadough
Alice Bombardier
Mahnaz Rezaï
Majid Yousefi Behzadi

Correspondants en France
Mireille Ferreira
Élodie Bernard

Correction
Béatrice Tréhard

Graphisme et mise en page
Monireh Borhani

Site Internet
Mohammad-Amin Youssefi



Adresse:
Presses Ettelaat,
Av. Naft-e Jonoubi,
Bd. Mirdamad,Téhéran, Iran
Code Postal:1549953111
Tél: +98 21 29993615
Fax: +98 21 22223404
E-mail: **mail@teheran.ir**

Imprimé par Iran-Tchap

Recto de la couverture:
Banquet de cour*, Rezâ disiple de Salim, Moragha'-e Golshan, 16e siècle, Palais Golestân*

www.teheran.ir

Sommaire

CAHIER DU MOIS

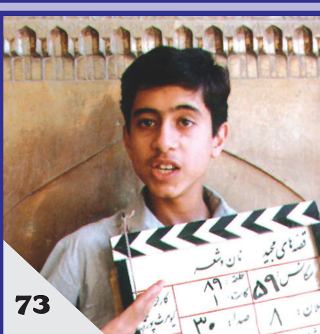
CULTURE

Arts









Repères

Littérature

Reportage

Entretien

LECTURE

Poésie

Récit


Une table iranienne

Les incontournables de la table iranienne

Afsaneh Pourmazâheri

L'art culinaire iranien est l'un des éléments culturels qui rend particulièrement bien compte de la subtilité de la culture proprement dite iranienne. La table colorée est en elle-même assez parlante. Elle offre une grande diversité d'aliments, de plats, de desserts, de condiments et d'accompagnements. Différents genres de soupes, de ragoûts, de riz, de pains, de sirops, etc. sont là pour rendre compte des pratiques culinaires des Iraniens des siècles passés, et de leurs techniques pour enrichir, toujours plus, leurs recettes.

D'une manière générale, les principaux mets de la cuisine iranienne peuvent être divisés en plusieurs catégories: les *âshs* (sortes de soupe épaisse), les *âbgoushts* (viande cuite à l'eau avec des céréales, des fines herbes, des pommes de terre et des oignons), les *koukous* (recettes à base d'herbes, d'épinards, d'aubergines, de courgettes, de choux, etc. mélangés et battus avec des œufs et cuits sous forme d'omelettes), les *dolmehs* (différentes sortes de légumes farcis), les *shâmis*, les *kouftehs*, les *polows* ou *chelows* (riz cuits et servis sous diverses formes), les *khoreshts* (ragoûts ou sauces servis avec du riz), les *kabâbs*, les *borânis* (légumes cuits servis

normalement avec du yaourt), les accompagnements et les condiments comme les *torchis* (des légumes ou fricassées de légumes au vinaigre), les desserts, les pâtisseries et les sirops. On retrouve souvent une telle diversité culinaire dans les pays chauds où le climat a toujours incité les populations à innover en imaginant des mets plus goûteux les uns que les autres. C'est cette même logique qui, en Europe méditerranéenne, en Asie de l'est et en Asie centrale, mais aussi en Amérique du sud, a pu rendre célèbre un grand nombre de plats à travers le monde entier.

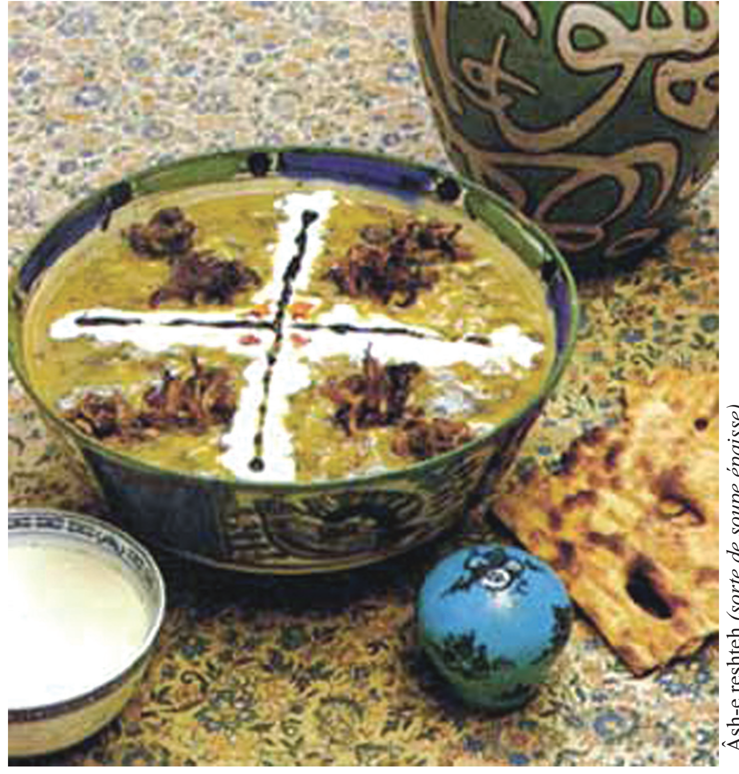
Dans l'Iran ancien déjà, les ustensiles de cuisines faisaient partie des éléments indispensables de la dot d'une jeune fille au moment de son mariage. La meilleure façon (disait-on, et continue-t-on à dire) d'accueillir l'homme fatigué qui rentre à la maison après une éreintante journée de travail était de lui préparer une table agrémentée de multiples et succulents repas. Le choix des ingrédients et leur mélange n'était pas uniquement effectué en fonction de leur goût. Fournir assez d'énergie pour le reste de la journée et posséder certaines vertus curatives étaient et restent également des critères qui orientent les choix des cuisinières iraniennes.

Concernant l'origine de la création des repas iraniens, compte tenu de la diversité et de la richesse régionale de chaque repas, il nous faudra uniquement nous contenter, pour cet article, d'évoquer celles des spécialités les plus appréciées de la cuisine iranienne.

Tout d'abord, le riz est un élément indispensable de la table iranienne, et sa présence dans un menu de réception est une obligation. La découverte du riz remonte à sept mille ans. Il entra en Iran à une époque très ancienne. Il provenait d'Asie du sud-est et fut très tôt cultivé par les Iraniens eux-mêmes, notamment sous les Achéménides, dans les régions du nord de l'Iran où le climat convient particulièrement à la culture des rizières.

> Bien que cultivé uniquement dans le nord du pays, le riz devint très tôt populaire partout en Iran et s'invita à toutes les tables iraniennes en adoptant différentes formes, et en s'adaptant au goût et au tempérament régional de chaque région du pays.

Si le riz est tellement prisé en Iran, c'est sans doute en raison de la situation géographique du pays. Petit à petit, cet élément important fut produit en grande quantité et prit la première place sur la liste des aliments consommés en Iran. Bien que cultivé uniquement dans le nord du pays, le grain blanc devint très tôt



Âsh-e reshteh *(sorte de soupe épaisse)*



Le chelow-kabâb

Le *chelow-kabâb* iranien qui est le seul repas omniprésent dans n'importe quel restaurant iranien, est né à l'époque qâdjâre.

populaire partout en Iran et s'invita à toutes les tables iraniennes en adoptant différentes formes, et en s'adaptant au goût et au tempérament régional de chaque région du pays. Il est ainsi cuit de différentes manières en fonction des régions. Dans le nord de l'Iran, notamment dans le Guilân et le Mâzandarân, le *kateh* est très à la mode est consiste en un plat de riz bouilli auquel on rajoute du beurre et du sel jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée. Ce mode de cuisson est le plus facile à réaliser, mais il n'est évidemment pas le seul. Il y a d'autres manières, plus délicates, de préparer le riz notamment sous forme de *chelow-kabâb*, de *polow* et de *dami*. Ce n'est que depuis quelques décennies que le riz se trouve dans toutes les régions et de tous les foyers iraniens, contrairement à autrefois où il existait des difficultés d'approvisionnement. Aujourd'hui il est distribué partout en Iran et il est également exporté vers d'autres pays, notamment ceux où habitent de nombreux expatriés iraniens. Le riz cuit sous forme de *chelow-kabâb* est normalement servi avec du *kabâb*. Le *chelow-kabâb* iranien qui est le seul repas omniprésent dans n'importe quel restaurant iranien, est né à l'époque qâdjâre. La culture culinaire incluant conjointement les produits de la chasse et de la «cueillette», c'est-à-dire la viande et des produits agricoles a toujours existé en Iran. Cependant, c'est à partir de l'époque safavide que l'on commença à griller la viande et à la consommer avec du riz. Auparavant, ces deux éléments n'étaient jamais servis ensemble de cette manière. A l'époque qâdjâre, cette combinaison adopta son nom actuel de *chelow-kabâb* grâce à Gholâmhossein Khân Nâyeb (et à son fils Ali Khan Nâeb), restaurateur proche du dauphin et futur roi Nâssereddin Mirzâ à Tabriz. Pendant sa régence, Nâsseredin Mirzâ avait appris à apprécier ce nouveau plat et après son accession au trône, il appela le restaurateur à Téhéran. Ce fut donc à la cour de Nâsseredin Shâh que le *chelow-kabâb* acquit ses lettres de noblesse, à la faveur des courtisans et des bourgeois de l'époque. Quand Ali Khan Nâyeb fut chassé de la cour en raison de problèmes internes, pour affirmer sa fidélité et son amitié à son ancien ami le roi Nâssereddin Shâh, il ouvrit un restaurant à proximité du palais du Golestân, dans le quartier du bazar. Cet établissement ne servait que du *chelow-kabâb*. Après Nâyeb, d'autres amateurs de ce plat délicieux ouvrirent leur propre restaurant de *chelow-kabâb*. Aujourd'hui, le *chelow-kabâb* est le mets le plus répandu des restaurants iraniens et il en est ainsi sur tout le territoire iranien.

Quant au petit-déjeuner, le mets qui le

symbolise le plus dans la culture traditionnelle de l'Iran est sans doute le *kalleh-pâtcheh* (bouillon de tête et de pattes de mouton), repas lourd que l'on déguste de très bon matin, avant le lever du soleil dans les *kalleh-pazi* (restaurant spécialisé), ouverts dès trois heures du matin. C'est à l'époque qâdjâre que la mode de ce mets s'est répandue. Il était alors réservé aux classes aisées de la société. A l'époque, les amateurs de ce repas se rendaient dans les *kalleh-pazi* avec leur pain préféré sous le bras (généralement du pain sangak, cuit à même la pierre). Le chef leur servait alors une portion de bouillon (c'est-à-dire le bouillon dans lequel la tête et les pieds de mouton venaient de mijoter) dans laquelle on faisait tremper le pain.

Si le client était un homme important, le chef trempait pour lui ses morceaux de pain, et ajoutait à l'ensemble du beurre et un petit morceau de cervelle. Le client passait ensuite aux parties principales du *kalleh-pâtcheh,* c'est-à-dire la langue, les yeux et les oreilles, saupoudrées au préalable de cannelle et d'huile. Les plus riches avaient les moyens de profiter de ce plat délicieux mais les plus pauvres devaient se limiter au bouillon. Quant au pain sangak, il n'était pas réservé aux riches: tous les lève-tôt avaient droit au délicieux pain, incrusté de grains de sésame avec parfois des cailloux restés collés au pain. Bien évidemment, on peut également citer le petit déjeuner plus classique et léger qui consiste en fromage, confitures, thé, et beurre (de préférence avec du sangak chaud ou du barbari).

Le pain est un élément important de la gastronomie iranienne. En Iran, son origine remonte à 3700 ans. Dans les inscriptions élamites le mot *tonir* (décrypté par Jean Bottero professeur de français à l'Université de Yale) signifiait «tanour», c'est-à-dire four. Ceux-ci avaient normalement la forme de grands trous aménagés, au fond desquels rougeoyait le charbon de bois. On retrouve encore les mêmes aménagements dans les provinces iraniennes. Il y a différentes formes de pain, notamment le lavâsh, le babari, le tâftoun et le sangak. La particularité du sangak est sa pâte et son mode de cuisson, effectué dans des fours remplis de cailloux brûlants. Le document le plus ancien faisant allusion au sangak est le dictionnaire *Borhân-e Ghâteh* rédigé en 1683 par Khalaf Tabrizi. Le sangak y est ainsi défini: «un pain cuit sur des cailloux brûlants.»

Dans le calendrier du comité des boulangers iraniens rédigé le 10 mai 1947 à Téhéran, une petite histoire attire l'attention. «Shâh Abbâs le Grand, roi safavide, avait noté, au cours de ses

Quant au petit-déjeuner, le mets qui le symbolise le plus dans la culture traditionnelle de l'Iran est sans doute le *kalleh-pâtcheh* (bouillon de tête et de pattes de mouton), repas lourd que l'on déguste de très bon matin, avant le lever du soleil dans les *kalleh-pazi* (restaurant spécialisé), ouverts dès trois heures du matin.



Le kalleh-pâtcheh



Morassa' polow

En Iran le yaourt est normalement utilisé comme accompagnement mais parfois, dans la chaleur d'été, on y ajoute des raisins, des carrés de concombre, des glaçons, des noix et des fines herbes et finalement de l'eau, pour en faire un excellent et surtout rafraîchissant encas estival.



Le yaourt

expéditions militaires, le manque de nourriture, notamment de pain, au sein de ses troupes. Il consulta l'élite de sa cour pour trouver un moyen de fournir le pain nécessaire en un minimum de temps. Sheikh Bahâï, l'un des hommes les plus sages de la cour safavide, lui proposa de construire des fours que l'on remplirait de cailloux brûlants, afin de pouvoir y introduire en même temps plusieurs morceaux de pâte. La réalisation de son projet aboutit à la création de grandes boulangeries de pain sangak, appelées sangakis". Cette histoire n'est évidemment pas la seule histoire concernant l'origine du sangak. D'autres récits de ce type sont colportés avec verve par les boulangers eux-mêmes qui ne tarissent pas d'éloge sur leur métier (héréditaire en Iran). La cuisson du pain a toujours eu une dimension sacrée, bien au-delà de son aspect matériel. C'est pourquoi même dans les situations les plus difficiles, les boulangers n'abandonnaient pas leur travail. Le pain est d'ailleurs une affaire d'Etat, puisque les politiques se devaient de veiller à la qualité et au prix des pains. L'un des exemples toujours évoqué est la terrible anecdote de Rezâ Shâh jetant un boulanger dans son propre four pour la simple raison que ce dernier avait négligé les normes de cuisson et de préparation du pain définies par le gouvernement.

Quant aux accompagnements préférés des tables iraniennes, les *torshi* (cités plus haut) et surtout le yaourt occupent la première place. L'honneur de la découverte du yaourt revient aux habitants du plateau iranien. Il a été présent à la table des Pharaons, des Arabes, des Grecs, des Romains, des Indiens, etc. Les Indiens de l'Antiquité mélangeaient yaourt et du miel pour obtenir un breuvage qu'ils appelaient le «repas des dieux». Plusieurs

versions expliquent l'apparition du yaourt en Iran. Apparemment, il fut découvert par hasard dans des outres par des caravaniers qui utilisaient parfois du lait au lieu de l'eau pour se désaltérer sur les routes. Au Moyen-Orient, le climat chaud offre des conditions optimales à la production du yaourt. En Iran, le yaourt est normalement utilisé comme accompagnement mais parfois, dans la chaleur d'été, on y ajoute des raisins, des carrés de concombre, des glaçons, des noix et des fines herbes et finalement de l'eau, pour en faire un excellent et surtout rafraîchissant encas estival.

La liste des plats ou aliments incontournables de la table iranienne est très longue. Les quelques exemples présentés ci-dessus suffisent cependant pour illustrer le fait que derrière chacun de ces éléments (comme partout ailleurs) se cache souvent une anecdote intéressante qui dévoile le savoir faire, la culture populaire, mais aussi, la capacité des populations iraniennes à s'adapter à leur milieu naturel. La cuisine iranienne n'est malheureusement pas suffisamment connue à travers le monde. Ses recettes sont souvent confondues avec d'autres recettes orientales ou extrême orientales comme la chinoise ou l'indienne. C'est pourquoi elle n'est jamais parvenue, au niveau international, à être reconnue à sa juste mesure. La cuisine de chaque société est, c'est une évidence, le reflet parlant de sa culture, et nous espérons que la cuisine iranienne arrivera un jour à occuper le devant de la scène culinaire, et qu'elle réussira à véhiculer aussi bien que les autres arts persans les valeurs et les beautés de la culture iranienne. ■

Bibliographie:

Khalili Batmanghelitch, Nadjmieh, *Noush-e Jân* (Bon appétit), Ed. Yassâvoli, Téhéran, 2005.

Ringgenberg, Patrick, *Guide culturel de l'Iran*, éd. Rozaneh, Téhéran, 2005.



Le torshi d'aubergine



Le torshi de betterave



Koukou-e sabzi

Regard sur l'émergence des premiers restaurants iraniens: les *ghahveh-khâneh*

Habib Râsi Tehrâni

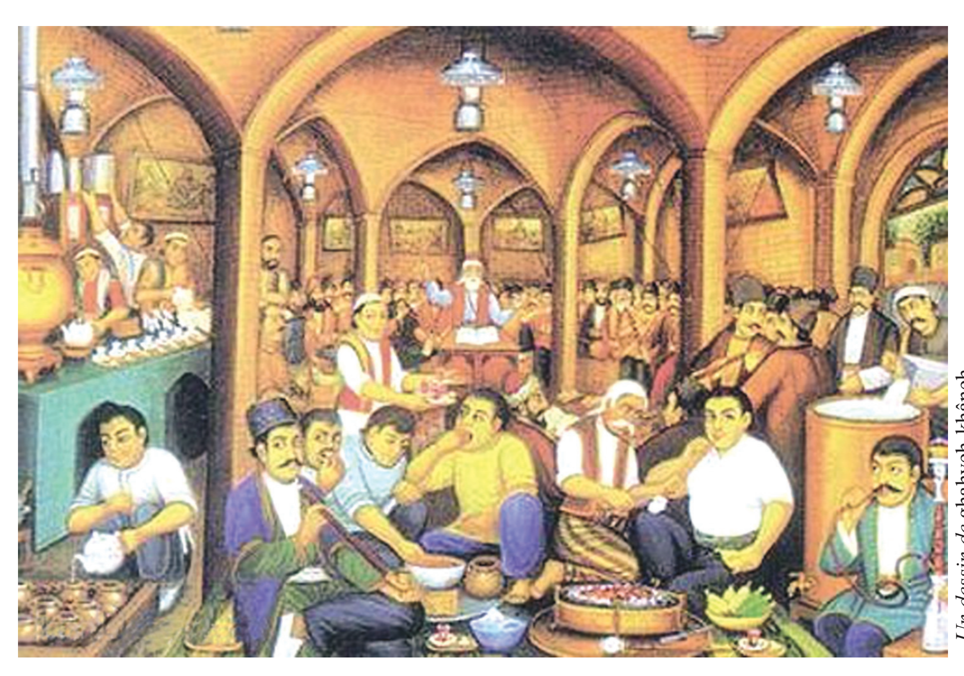
Traduit et adapté par
Hodâ Sadough

Au vu de sa longue et riche histoire et de la diversité de ses climats et de ses productions agricoles, l'Iran a une gastronomie unique au monde. Des produits comme la pomme de terre et la tomate ont été importés en Iran il y a 200 ans. Ils ont ainsi été offerts par l'ambassadeur britannique de l'époque, Sir Gore Ouseley (1770-1844) à Fath Ali Shâh (1771-1834), deuxième souverain de la dynastie qâdjâre, afin de combattre la famine qui affectait le pays à l'époque. Ces deux produits acquirent par la suite une place importante dans la gastronomie iranienne. Le riz et le thé font également partie des autres produits alimentaires importés en Iran. Sous le règne de Nâssereddin Shâh (1831-1896), il y eut une forte croissance du volume des importations de thé, notamment du fait de l'ouverture des marchés iraniens aux produits étrangers. Le thé renforça sa présence en Iran à la suite des voyages de Nâssereddin Shâh en Europe. Le samovar fut alors importé de Russie et devint une partie intégrante des foyers iraniens. Ainsi, on trouvait des verres à thé, des soucoupes, une théière et un samovar aussi bien chez les familles traditionnelles que modernes. Les textes historiques nous révèlent également que la culture du café avait une place importante dans la péninsule arabique, et que les souverains safavides et ghaznavides en consommaient dans leurs palais. L'histoire des rois iraniens comporte également de nombreux éloges des plats royaux. Outre la dimension cérémoniale et protocolaire de la cuisine royale, il faut également prendre en compte l'aspect artistique et le savoir-faire unique des cuisiniers perses de l'époque. A titre d'exemple, on préparait alors une sorte de rôti à la fin de l'été qui pouvait être gardée tout l'hiver. La viande était grillée dans du suif ou de l'huile pour être ensuite conservée dans des outres ou des grands vases d'argile.

Les *ghahveh-khâneh*

L'histoire des *ghahveh-khâneh* (littéralement "maisons de café") et des salons de thé remonte à 400 ans en Iran et peuvent être considérés comme les premiers restaurants iraniens. D'après les données historiques, les premières maisons de café apparaissent sous les Safavides, et plus précisément sous le règne de Shâh Tahmasb (1524-1576). A cette époque, ces maisons étaient considérées comme des lieux très importants et étaient même fréquentées par les rois. Dans chaque *ghahveh-khâneh*, il y avait une grande place nommée *Shâh Neshin* ou "lieu ou s'assied le roi". Dans son journal de voyage Chardin explique ainsi que les maisons de café sont des grandes salles intégrées dans des bâtiments volumineux et de différentes formes. Il souligne que ces espaces sont des lieux de rassemblement social et de divertissements au centre desquels se trouvaient de grands bassins. Certaines de ces maisons comprenaient des terrasses de 3 à 4 mètres où les clients s'asseyaient. Les *ghahveh-khâneh* attiraient les clients à partir du coucher du soleil plutôt que dans la journée.

Le prix du thé étant moins cher que celui du café, ces centres se transformèrent progressivement en maisons de thé. Pourtant le nom de "maison de café" est resté utilisé jusqu'à nos jours. En raison du faible nombre de médias et de lieux de d'échange public, les gens se rassemblaient dans les *ghahveh-khâneh* afin de se mettre au courant des nouvelles et d'échanger leurs opinions sur les problèmes sociaux. La population masculine en grande majorité illettrée



Un dessin de ghahveh-khâneh

venait y écouter les nouvelles publiées dans les deux quotidiens de l'époque *Sour Esrafil* et *Rouh-ol-Qodous*. Par ailleurs, ces espaces furent parmi les premiers à être équipés de la radio et de la télévision. Véritable lieu de vie sociale, les gens y participaient à des jeux et à des activités divertissantes comme les échecs, la récitation de poèmes ou du *Shâhnâmeh* (Livre des rois) ainsi que la narration de récits religieux et héroïques. La déclamation du *Shâhnâmeh* y occupait une place de choix. Ceux qui le déclamaient étaient eux-mêmes parfois des hommes de lettres. Shâh Abbâs (1588-1629), cinquième souverain de la dynastie safavide, appréciait particulièrement ces déclamations. L'un de ses aèdes, Abdol-Razzâgh Gaznavi était également un célèbre maître de calligraphie. Selon la coutume, les récitants s'installaient sur une plateforme et commençaient par faire l'éloge des douze Imams chiites.

A Téhéran, les maisons de café se trouvaient aux axes s'acheminant vers les quartiers peuplés, notamment près du bazar de Téhéran. Le repas principal qui y était servi était le *âbgousht* signifiant littéralement "eau de viande". L'âbgousht est habituellement fait avec de la viande d'agneau, des pois chiches, des haricots blancs, des oignons, des pommes de terre, des tomates et du curcuma. L'utilisation du narguilé dans les maisons de café était aussi largement répandue de sorte qu'une des fonctions principales des garçons consistait à préparer le tabac pour les clients. Bien que les *ghahveh-khâneh* n'ont pas disparu des paysages urbains de l'Iran, ils ont aujourd'hui perdu leur rôle déterminant et ont le plus souvent été remplacé par des chaînes de restauration rapide. ■

Des produits comme la pomme de terre et la tomate ont été importés en Iran il y a 200 ans. Ils ont ainsi été offerts par l'ambassadeur britannique de l'époque, Sir Gore Ouseley à Fath Ali Shâh, deuxième souverain de la dynastie qâdjâre, afin de combattre la famine qui affectait le pays à l'époque.

Promenade culinaire dans *Les Mille et une Nuits*

Traduction française d'Antoine Galland*

Texte présenté par
Babak Ershadi

L'Orient féerique des Mille et une Nuits *s'organise souvent seulement autour des histoires extraordinaires, des exploits d'hommes courageux, de marins perdus dans des îles inconnues,… mais ces histoires populaires nous racontent aussi des aspects différents de la vie en Orient durant les lointains siècles d'autrefois. Dans le passage ci-dessous, nous allons assister à une promenade à pied dans le marché de Bagdad, pour accompagner une dame qui fait ses courses et achète des ingrédients exquis et délicieux, apparemment pour en faire une fête magnifique.*

La lecture de ce texte vous donnera sans doute le désir de connaître la suite, comme le sultan. Mais l'intérêt pour nous de le reproduire ici est de connaître la diversité des ingrédients culinaires de l'époque, dans des villes comme Bagdad, Bassora, Ispahan, Neyshâbour, Samarkand ou Boukhara.



Une scène des Mille et une Nuits

«Sire, dit Schéhérazade, en adressant la parole au sultan, sous le règne du calife Haroun Al-Rachid, il y avait à Bagdad, où il avait sa résidence, un porteur qui, malgré sa profession basse et pénible, ne laissait pas d'être homme d'esprit et de bonne humeur. Un matin qu'il était, à son ordinaire, avec un grand panier à jour près de lui, dans une place où il attendait que quelqu'un eût besoin de son ministère, une jeune dame de belle taille, couverte d'un grand voile de mousseline, l'aborda, et lui dit d'un air gracieux: «*Écoutez, porteur, prenez votre panier, et suivez-moi.*» Le porteur, enchanté de ce peu de paroles prononcées si agréablement, prit aussitôt son panier, le mit sur sa tête, et suivit la dame en disant: «*Ô jour heureux! Ô jour de bonne rencontre!*»

La dame s'arrêta d'abord devant une porte fermée, et frappa. Un homme, vénérable et doté d'une longue barbe blanche, ouvrit, et elle lui mit de l'argent dans la main, sans lui dire un seul mot. Mais le chrétien, qui savait ce qu'elle demandait, rentra, et peu de

temps après apporta une grosse cruche d'un vin excellent: «*Prenez cette cruche*, dit la dame au porteur, *et mettez-la dans votre panier*.» Cela étant fait, elle lui commanda de la suivre, puis elle continua de marcher, et le porteur continua de dire: «*Ô jour de félicité! Ô jour d'agréable surprise et de joie!*»

La dame s'arrêta à la boutique d'un vendeur de fruits et de fleurs, où elle choisit plusieurs sortes de pommes, des abricots, des pêches, des coings, des limons, des citrons, des oranges, du myrte, du basilic, des lis, du jasmin, et quelques autres sortes de fleurs et de plantes odorantes. Elle dit au porteur de mettre tout cela dans son panier, et de la suivre. En passant devant l'étalage d'un boucher, elle se fit peser vingt-cinq livres de la plus belle viande qu'il eût; que le porteur mit encore dans son panier, sur son ordre. Dans une autre boutique, elle prit des câpres, de l'estragon, des petits concombres, de la perce-pierre et autres herbes, le tout confit dans du vinaigre; à une autre, des pistaches, des noix, des noisettes, des pignons, des amandes, et d'autres fruits semblables; dans une autre encore, elle acheta toutes sortes de pâtes d'amande. Le porteur, en mettant toutes ces choses dans son panier, remarquant qu'il se remplissait, dit à la dame: «*Ma bonne dame, il fallait m'avertir que vous feriez tant de provisions: j'aurais pris un cheval, ou plutôt un chameau pour les porter. J'en aurai beaucoup plus que ma charge pour peu que vous en achetiez d'autres*.» La dame rit de cette plaisanterie, et ordonna de nouveau au porteur de la suivre.

Elle entra chez un droguiste, où elle se fournit de toutes sortes d'eaux de senteur, de clous de girofle, de muscade, de poivre, de gingembre, d'un gros morceau d'ambre gris, et de plusieurs autres épices des Indes; ce qui acheva de remplir le panier du porteur, auquel elle dit encore de la suivre. Alors ils marchèrent tous deux jusqu'à ce qu'ils arrivèrent à un hôtel magnifique dont la façade était ornée de belles colonnes, et qui avait une porte d'ivoire. Ils s'y arrêtèrent, et la dame frappa un petit coup…»





Scènes des Mille et une Nuits, *par Sani-ol-Molk, Bibliothèque du Musée du palais de* Golestân

En cet endroit, Schéhérazade s'aperçut que le jour s'était levé, et cessa de parler. «*Franchement, ma sœur*, dit Dinarzade, *voilà un commencement qui rend curieux de la suite: je crois que le sultan ne voudra pas se priver du plaisir d'entendre la suite*.» Effectivement, Schahriar, loin d'ordonner la mort de la sultane, attendit impatiemment la nuit suivante, pour apprendre ce qui se passerait dans l'hôtel dont elle avait parlé. ■

*Orientaliste français (1646-1715).

Quelques recettes et spécialités locales iraniennes

Monireh Borhani

Généralement, chaque ville iranienne a ses propres spécialités. Leurs ingrédients témoignent de la géographie, tandis que leurs saveurs et couleurs soulignent les goûts culinaires et esthétiques des Iraniens. Les différentes recettes sont associées aux événements comme les naissances, mariages, funérailles, et de nombreuses autres cérémonies et rituels. Les traditions culinaires sont aussi étroitement liées avec l'histoire iranienne et sa religion. La cuisine iranienne est un aspect essentiel de la vie et de la culture iranienne. Elle est réputée pour ses plats à base de riz, de soupes épaisses et de ragoûts (*khoresht*) copieux. Les Iraniens utilisent également de nombreuses variétés d'herbes, épices et fruits secs pour donner davantage de saveur de leurs aliments. Nous présentons ici quelques exemples de recettes iraniennes traditionnelles locales:

Le beryouni, spécialité d'Ispahan

Ce plat est préparé avec de la viande de mouton ou d'agneau qui est hachée puis cuite dans une petite poêle spéciale de forme ovale sur le feu. Le beryouni se mange généralement avec du pain lavâsh ou tâftoun.

Ingrédients:
- 1 kg d'épaule et de côtes de mouton
- Un gros oignon
- Quelques pincées de cannelle, de safran, de sel, de curcuma et de poivre
- Quelques pincées de menthe sèche en poudre
- Pistaches et amandes en lamelle pour la décoration

Coupez la viande en morceaux et faites-la cuire dans l'eau pendant 45 minutes à feu doux avec l'oignon émincé, du sel et du curcuma. Retirez la viande et gardez l'eau de cuisson. Hachez la viande cuite et mélangez-la avec de la menthe 2 fois. Ajoutez 2 cuillérées de l'eau de cuisson, puis pétrissez bien le tout à la main. Goûtez ensuite le mélange obtenu. Mettez la poêle ovale sur le feu, versez-y une pincée de cannelle, de safran, de poivre et un peu d'eau de cuisson. Ensuite, faites des boulettes de viande avec le mélange de viande et de menthe, mettez-les sur la poêle et aplatissez-les avec la main. Après quelques minutes, retirez-les de la poêle et disposez-les sur des morceaux de pain que vous aurez auparavant graissés avec l'eau de cuisson. Décorez le tout avec quelques pistaches et amandes émincées et un peu de safran par-dessus.



Le beryouni

Le koufteh, spécialité de Tabriz

Ingrédients:
- 500 gr de viande hachée (hachez 2 fois)
- Une tasse de pois cassés cuits (*lapeh*)
- 2 cuillérées à soupe de concentré de tomates (*robb-e godjeh*)
- ½ tasse de riz demi-cuit
- 2 œufs
- ½ tasse d'oignon râpé
- ½ tasse de poireau (*tareh*) et de sarriette (*marzeh*) hâchés
- 2 cuillérées d'huile
- Quelques pincées de sel, de curcuma et de poivre

Ingrédients pour l'intérieur du koufteh:
- 2 cuillérées à soupe d'oignon rissolé et doré
- ½ tasse de cerneaux de noix émincés
- 2 cuillérées d'épine-vinette (*zereshk*)
- 1 ou 2 œufs durs
- 2 cuillérées à soupe d'amandes émincées

Mettez à tremper les pois cassés une nuit dans de l'eau fraîche, puis faites-les bouillir durant 30 minutes. Dans un bol, mélangez la viande hachée, l'oignon râpé, la demi-tasse de poireau et de sarriette hâchés, les œufs, les pois cassés cuits, ainsi que du riz à demi-cuit, du sel, du curcuma et du poivre; écrasez le tout pendant 5 à 6 minutes avec le *goushtkoub* (petit pilon en bois ou en métal servant à écraser la viande et les légumes secs) jusqu'à obtenir une pâte collant. Faites-en une boule et ajoutez les ingrédients destinés à l'intérieur du koufteh (voir ci-dessus).



Le koufteh

Humidifiez vos mains et arrondissez la boule.

Dans une casserole versez l'huile, faites dorer l'oignon et ajoutez le concentré de tomates (*rob-e godjeh*), puis versez 3 verres d'eau où de bouillon; mettez ensuite le *koufteh* (la boule préparée) dans la casserole. Laissez-le ensuite cuire à feu modéré. (Laissez cuire sans couvrir pour que le *koufteh* ne se fêle pas).

Kalam polo (riz aux choux), spécialité de Shirâz



Kalam polo

Ingrédients:
- 500 gr de légumes émincés (aneth (*shevid*), poireau (*tareh*), basilic (*reyhân*) et persil (*ja'fari*))
- 500 gr de riz
- 1 cuillérée à thé de curcuma
- Quelques pincées de sel et de poivre
- Deux cuillérées d'huile
- 500 gr de chou blanc émincé
- 300 gr de viande hachée
- 1 oignon
- 1 petite cuillérée d'épices de riz (pilez ¼ tasse de rose et de cumin, ½ tasse de cannelle et de gingembre, quelques pincées de cardamome, de noix de muscade et de clous de girofle)

Après avoir lavé le riz, mettez-le à tremper dans de l'eau très salée pendant 3 heures. Dans une casserole, ajoutez quelques cuillérées de sel dans l'eau jusqu'à ce qu'elle entre en ébullition. Versez le riz égoutté dans l'eau bouillante et laissez-le cuire sans couvrir 5 minutes à feu fort, puis ajoutez les légumes émincés. Après 1 minute, égouttez-les dans une passoire et rincez-les avec de l'eau tiède.

Mélangez à la main la viande hachée et l'oignon râpé, et ajoutez-y quelques pincées de sel. Faites de petites boulettes (on les appelle en persan *kaleh gonjeshki*, c'est-à-dire "tête de moineau") avec vos mains; faites-les rissoler dans un peu d'huile pendant quelques minutes.

Versez un peu d'huile dans une poêle et faites dorer l'oignon. Quand l'oignon est bien doré, ajoutez les choux émincés et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes à feu modéré en ajoutant le curcuma, le sel, le poivre et les épices du riz.

Mettez la casserole sur le feu. Versez-y de l'huile, puis étalez en couches successives, le riz, le mélange d'oignon-choux et les petites boules. Avec une cuillère, donnez au riz une forme de cône. Entourez le couvercle avec un tissu (en persan *damkoni*) afin que l'humidité soit absorbée. Faites d'abord cuire à feu fort, puis quand vous enlevez le couvercle et que la vapeur monte, laissez cuire à feu très doux. Ce repas sera prêt en moins d'une heure.

Le kolompeh, pâtisserie de Kermân



Le kolompeh

Ingrédients :
- 2 verres d'huile
- 5 verres de farine
- 2 jaunes d'œufs battus
- 1 verre de lait
- ½ cuillère à thé de levure chimique
- Quelques pincées de sésame pour la décoration

Ingrédients pour l'intérieur de la pâtisserie:
- 500 gr de dattes
- ½ verre d'huile
- Un peu d'eau de rose (golâb)

Battez les jaunes d'œufs. Mélangez l'huile et la farine. Puis ajoutez le lait, la levure chimique et les jaunes d'œufs battus. Pétrissez à la main jusqu'à ce que le mélange ne colle plus (il faut parfois bien refariner la main pour le pétrissage). Laissez reposez 30 minutes. Saupoudrez la table de farine puis étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 millimètres. Ensuite, découpez le tout en forme de petits cercles ronds de 10 cm de diamètre.

Enlevez la peau des dattes et dénoyautez-les. Passez-les au mixeur et ajoutez ½ verre d'huile et d'eau de rose. Prenez une noix du mélange de dattes, huile et eau de rose et disposez-la au milieu de chaque cercle de pâte, puis mettez un autre cercle de pâte au-dessus et pressez les bords avec la main afin de bien les faire adhérer. Appliquez légèrement un petit moule en forme d'étoile (ou d'autres motifs) sur le dessus pour la décoration, puis terminez de garnir avec quelques pincées de sésame. Préchauffez le four à 180°C et mettez le tout à cuire au milieu du four environ 20 minutes.

Torsh kabâb, spécialité de Guilân

Ingrédients pour 2 ou 3 personnes:
- 350 gr de filet de mouton
- 50 gr de cerneaux de noix émincés
- 1 cuillère de concentré de grenade (robb-e anâr)
- 1 gros oignon
- 3 tomates
- 2 cuillérées de tchoutchâgh (sorte de légume parfumé cultivé au nord de l'Iran) et de persil finement haché



Torsh kabâb

(si vous n'avez pas de tchoutchâgh, le persil suffit)
- Quelques pincées de sel

Pour attendrir la viande, battez-la, coupez-la en morceaux et mélangez-la avec l'oignon râpé, la noix émincée, le concentré de grenade, le tchoutchâgh et le persil. Couvrez l'ensemble et mettez-le au réfrigérateur pendant 24 heures. Embrochez les morceaux de viande et de tomates et faites-les cuire au barbecue. Ce repas s'accompagne de riz ou de pain.

Khoresht-e khalâl-e bâdâm (ragoût d'amandes en lamelles), spécialité de Kermânshâh

Ingrédients pour 4 personnes:
- 25 gr de beurre mou
- 300 gr de viande de mouton ou de veau
- 2 cuillérées d'huile
- 250 gr d'amandes en lamelles
- ¾ verre d'épine-vinette (*zereshk*)
- ½ verre de safran infusé
- ¼ verre d'eau de rose (golâb)
- 2 cuillérées de concentré de tomates (*robb-e godjeh*)
- Un oignon
- Un bâton de cannelle de 3 cm.
- Quelques pincées de sel et de curcuma

Dans une casserole, mettez l'huile à chauffer et dorez-y l'oignon émincé. Ajoutez le curcuma puis saisissez la viande coupée, le sel et *robb-e godjeh* pendant quelques minutes. Versez ensuite 3 verres d'eau et laissez cuire de 1à 2 heures selon la viande à feu modéré jusqu'à ce que l'eau s'évapore.


Khoresht-e khalâl-e bâdâm

Mettez les amandes en lamelles à tremper pendant 15 minutes dans de l'eau tiède. Egouttez-les et remettez-les à tremper pendant 5 minutes dans le safran infusé. Ensuite, ajoutez ces amandes et le bâton de cannelle au mélange de ragoût et laissez cuire à tout petit feu pendant une heure supplémentaire. Après 30 minutes, ajoutez les épine-vinette, l'eau de rose et le beurre. A la fin, sortez le bâton de cannelle.

Ghalieh Mâhi, spécialité du Khouzestân


Ghalieh Mâhi

Ingrédients:
- 500 gr de poisson sans arêtes
- 500 gr de coriandre (*geshniz*) et de fenugrec (*shanbalileh*)
- Un gros oignon
- 5 gousses d'ail
- 400 gr de tamarins (en persan: *tamr-e hendi* signifiant "dattes indiennes")
- Quelques pincées de sel et de poivre
- 2 cuillérées de farine

Râpez l'oignon et l'ail, et dorez-les dans une poêle. Coupez le poisson en morceaux. Faites frire la coriandre et le fenugrec, puis ajoutez les oignons et l'ail dorés, les morceaux de poisson, du sel et du poivre. Versez 1 verre d'eau et laissez cuire le poisson et les légumes. Après 15 minutes, ajoutez les tamarins (déjà dénoyautés) et la farine, puis baissez le feu et laissez cuire à point.

Bon appétit! ■


Le sangak

Souvenirs d'un boulanger

Djamileh Zia

M. Dâvoud Roghani (Shâter Dâvoud), boulanger sangaki à Rey[1] dans les années 1930, a écrit en 1977 un livre sur son métier. Cet ouvrage, publié près de trente ans plus tard grâce à l'un de ses amis qui habitait dans son quartier, M. Javâd Safinejâd, est un document précieux. Il permet au lecteur d'entrer dans l'univers de l'équipe qui travaillait dans la boulangerie de l'aube jusque tard dans la nuit, et de comprendre à quel point les actions de chacun de ces personnes pouvaient changer le goût du pain. De nombreux facteurs entrent en compte pour que le pain ait la qualité voulue: la farine, le levain (fabriqué avec la pâte de la veille), la manière de façonner la pâte, de l'enfourner et de défourner, les dimensions du four, l'emplacement des cailloux, la chaleur et le degré d'humidité de l'air ambiant, etc. Dans une boulangerie sangaki, tout est réfléchi, tous les gestes sont précis.

Le mot sangak signifie «petite pierre» en persan. Le sangak est un pain plat, long et quelque peu triangulaire, cuit sur des cailloux chauffés. Il mesure 5 à 10 millimètres d'épaisseur, 70 à 75 centimètres de longueur et près de 30 centimètres dans sa partie la plus large. Ce pain au levain, fabriqué avec de la farine de blé complète, n'existe apparemment qu'en Iran. On ne connaît pas la date exacte de son invention. Selon une version, c'est Sheikh Bahâi – savant, nommé «le plus grand religieux d'Ispahan» par le roi Shâh Abbâs Ier (1587-1628) - qui aurait eu l'idée de faire cuir du pain sur des cailloux. Mais certains boulangers disent que le pain sangak existe en Iran depuis l'Antiquité. La découverte, dans les ruines du fort Iraj (près de Varâmin) d'un four contenant des cailloux, renforce l'hypothèse de l'existence du pain sangak en Iran à l'époque préislamique.

L'équipe

Dans les années 1930, le groupe qui travaillait dans une boulangerie sangaki était composé de sept personnes. Outre le *shâter*, qui façonnait la pâte et l'enfournait, il y avait le pétrisseur,[2] le défourneur[3], qui était également chargé d'aplatir les cailloux selon une pente déterminée et de changer leur emplacement si nécessaire pour ne pas les laisser refroidir, le *botteh-gozâr*[4], l'intendant[5], le boutiquier[6] et le garçon de courses[7]. La pâte était pétrie à la main, sans les instruments électriques utilisés de nos jours. Le pétrisseur avait des connaissances précises sur la quantité d'eau salée et de levain qu'il fallait ajouter à la farine selon le type de blé, et contrôlait le degré de fermentation de la pâte en fonction de la température du magasin et des courants d'air.

Dans les années 1930, le four de la boulangerie sangaki était chauffé au bois. Le *botteh-gozâr* était chargé de mettre régulièrement du bois dans le four. Il devait faire attention à ce que le *shâter* et le défourneur n'aient pas leur visage et leurs mains à proximité du four quand il ajoutait du bois, car ils risquaient de se brûler du fait de la flambée transitoire du feu. Le garçon de courses livrait le pain au domicile des gens, au café (*ghahveh-khâneh*) et au restaurant (*kabâbi*) du coin. L'intendant était chargé de surveiller les livraisons (de blé - que le propriétaire de la boulangerie achetait tel quel et faisait moudre par le meunier - de sel et de bois) et de tamiser la farine. Il dormait la nuit dans le magasin, réveillait les autres ouvriers de la boulangerie à l'aube, préparait le déjeuner de l'équipe. Le boutiquier tenait la caisse. Quand il arrivait un peu tard le matin, l'intendant vendait le pain à sa place et lui donnait l'argent quand il arrivait. Pendant le temps où le boutiquier était absent, le *shâter* gardait le compte des pains vendus en mettant un caillou de côté à chaque fois qu'une fournée était vendue. Le four sangaki peut contenir treize à seize pains. Dans les grandes boulangeries, le pétrisseur, le *shâter*, le défourneur et le *botteh-gozâr* avaient chacun un assistant et travaillaient soit à deux, soit à tour de rôle. Ces gens recevaient tous un salaire journalier du propriétaire du magasin.

Le four

M. Roghani explique dans son livre que le four de la boulangerie sangaki doit avoir des dimensions et une forme très précises, à tel point que seuls quelques connaisseurs savent construire des fours où le pain a un bon goût. M. Roghani raconte qu'une fois, le propriétaire d'une boulangerie fut même obligé de détruire un four construit par un architecte et de le faire reconstruire par quelqu'un qui n'avait pas fait d'études universitaires, mais avait un savoir-faire dans ce domaine. Le four de la boulangerie sangaki, à l'époque où l'on utilisait du bois pour le chauffer, avait deux ouvertures, une sur le côté, en forme de tuyau, qui servait à placer du bois dans le four, une par-devant, de forme triangulaire, utilisée pour l'enfournement et le défournement du pain. Les fours où l'on cuit du sangak ont encore de nos jours cette ouverture triangulaire par-devant. Le *shâter* et le défourneur doivent se placer des deux côtés de cette ouverture, l'un à droite, l'autre à gauche. Le *shâter* se sert d'une pelle de bois à long manche, que l'on appelle *pârou*[8]. Il humidifie la pelle et ses doigts pour pouvoir mieux façonner la pâte. L'enfournement se fait tout de suite après le façonnage, sans temps de repos entre ces deux gestes, contrairement aux pains que l'on cuit généralement en Europe. La panification de la pâte se fait donc entièrement avant le façonnage. Mais le façonnage définitif de la pâte se fait lors de son étalement sur les cailloux du four. La pâte du sangak est plus liquide que celle des autres pains; elle coule entre les doigts, ce qui rend son façonnage difficile.

> De nombreux facteurs entrent en compte pour que le pain ait la qualité voulue: la farine, le levain, la manière de façonner la pâte, de l'enfourner et de défourner, les dimensions du four, l'emplacement des cailloux, la chaleur et le degré d'humidité de l'air ambiant, etc. Dans une boulangerie sangaki, tout est réfléchi, tous les gestes sont précis.



L'ouverture par-devant du four d'une boulangerie sangaki

Le défourneur se sert d'une pelle en bois pour aplatir les cailloux. L'instrument dont il se sert pour sortir le pain est un crochet métallique fixé sur un manche en bois.

Le four de la boulangerie sangaki doit avoir des dimensions et une forme très précises, à tel point que seuls quelques connaisseurs savent construire des fours où le pain a un bon goût.

Le four dans lequel on cuit du sangak est en brique. Son plancher est près de 90 centimètres au-dessus du niveau du sol, et l'on ajoute des cailloux sur ce plancher. L'épaisseur de la couche de cailloux est de 20 à 40 centimètres. L'intérieur du four sangaki a trois parties: le devant, où il n'y a pas de cailloux, la zone où il y a des cailloux, et le lieu où l'on place le combustible. Le devant du four est moins exposé au feu; le pain y cuit moins vite, et devient croustillant. Le «sangak croustillant»[9] est plus soigné et donc plus cher. Le défourneur place le pain cuit quelques minutes sur le devant du four (c'est-à-dire la zone où il n'y a pas de cailloux) pour qu'il devienne croustillant. Le signe distinctif du sangak croustillant est les traces d'ongles du *shâter*. Dans les heures d'affluence, quand le *shâter* travaille vite et n'a pas beaucoup de temps, il laisse juste la trace des ongles de ses petits doigts, une à droite et une à gauche, au bas du pain. Pour les pains commandés par les clients réguliers, le *shâter* trace, avec les ongles de ses dix doigts, des lignes verticales ou horizontales à intervalles réguliers sur toute la surface du pain. Ce genre de pain est en général couvert de grains de sésame ou de pavot, que le propriétaire de la boulangerie achète lui-même et place dans un creux fabriqué à cette fin sur le bord du four. Le défourneur jette une poignée de grains sur la pelle du shâter avant que celui-ci mette la pâte dessus.[10]

Dans les années 1930, le défourneur fermait chaque nuit les deux ouvertures du four en construisant deux portes en boue pour que le four reste chaud. La boue - composée d'argile, du duvet des pattes de chèvre (que les triperies donnaient gratuitement aux boulangeries) et d'eau salée - était préparée par l'intendant et devait reposer 48 heures avant d'être utilisée pour construire les portes. Les portes avaient trois à quatre centimètres d'épaisseur. Leur forme était celle de l'ouverture à laquelle elles devaient coller et elles étaient deux centimètres plus larges que celles-ci. Le défourneur construisait des poignets sur ces portes avec la boue-même, pour pouvoir les enlever le matin. Il plaçait l'un de ses instruments contre chaque porte pour qu'elles ne se décollent pas pendant la nuit.

Cuir d'autres aliments que le pain dans le four de la boulangerie sangaki était une tradition. Le principal d'entre eux était le *dizi*. Le *dizi* est un petit récipient (en terre, en cuivre ou en pierre) muni d'un couvercle, dans lequel on cuit des plats liquides, comme des soupes ou des ragouts. En Iran, le plat que l'on cuit le plus fréquemment dans le *dizi* est un ragout qu'on appelle *âb-gousht*, composé de morceaux de viande, de fèves, de pommes de terre et d'oignons. On peut y ajouter d'autres ingrédients, tels que des herbes parfumées ou des tomates. Ce ragout est appelé lui-même *dizi* par extension. On mange le *dizi* en trempant dedans des morceaux de pain (surtout du sangak). Dans les années 1930, le *dizi* était le déjeuner quotidien des boulangers. L'intendant mettait les ingrédients dans les récipients de *dizi* et les donnait au défourneur pour qu'il les place sur le devant du four. D'autres personnes venaient faire cuir leur *dizi* à la boulangerie. L'intendant préparait en moyenne entre cinquante et cent *dizi* par jour, et recevait une somme des clients pour ce service. Les gens apportaient également des aubergines, des pommes de terre, des navets, et même des poissons pour les faire cuire dans le four de la boulangerie sangaki.

> Dans les années 1930, le défourneur fermait chaque nuit les deux ouvertures du four en construisant deux portes en boue pour que le four reste chaud. La boue - composée d'argile, du duvet des pattes de chèvre et d'eau salée - était préparée par l'intendant et devait reposer 48 heures avant d'être utilisée pour construire les portes.

L'architecture de la boulangerie

Rien n'est laissé au hasard dans une boulangerie sangaki. L'emplacement de chaque chose est calculé avec précision et détermine la place de chaque ouvrier.



Le dizi est un ragoût que l'on mange en trempant dedans des morceaux de pain

Dans les années 1930, la boulangerie sangaki était un magasin assez vaste. Il avait deux portes, l'un pour les clients, l'autre pour les livraisons de blé, de bois, de sel. Personne (même les boulangers) n'avait le droit de sortir avec du pain par cette porte. La boulangerie était subdivisée en plusieurs parties. La réserve de farine était séparée du reste du magasin par des murs et une porte en bois (qui s'ouvrait dans le magasin). Le plancher de la réserve était un demi-mètre plus haut que le reste du magasin. Le lieu de stockage du blé, du sel et du bois, appelé *soukht-dân*[11] était lui aussi séparé du reste du magasin par des murs et comme nous l'avons dit plus haut, donnait sur l'extérieur du magasin. Il était placé près du four, pour faciliter le travail du *botteh-gozâr*. Les différentes zones de la boulangerie étaient délimitées par les voûtes du plafond. Le plafond était en brique, et la voûte surplombant le four devait être assez haute.

Une boulangerie sangaki de nos jours

Les clients qui entraient dans la boulangerie voyaient à leur gauche un comptoir sur lequel une balance était placée pour peser le pain, et à leur droite une table sur laquelle les pains étaient rangés aux heures creuses de la journée. Mais aux heures d'affluence, les clients entraient dans le magasin, attendaient que le défourneur leur donne directement le pain qu'il venait de sortir du four. Ils mettaient ensuite leur pain sur une plateforme (construite au milieu du magasin) pour qu'il refroidisse un peu, enlevaient les quelques cailloux qui étaient restés collés au dos du pain, et s'acheminaient vers le comptoir. Dans les années 1930, le pain était vendu au poids.

La journée de travail

La journée commençait pour le pétrisseur à 2 heures du matin. L'intendant réveillait les ouvriers qui dormaient dans le magasin, et envoyait le garçon de courses chez ceux qui étaient mariés et avaient donc un domicile. Le pain devait être prêt pour la prière du matin, c'est-à-dire avant le lever du soleil.

La journée commençait pour le pétrisseur à 2 heures du matin. L'intendant réveillait les ouvriers qui dormaient dans le magasin, et envoyait le garçon de courses chez ceux qui étaient mariés et avaient donc un domicile. Le pain devait être prêt pour la prière du matin, c'est-à-dire avant le lever du soleil.

Le deuxième tour de cuisson avait lieu vers 8 heures du matin. Il s'agissait surtout de pains de commande, que la boulangerie livrait au café (*ghahveh-khâneh*), au restaurant (*kabâbi*) du coin, et au domicile de certains clients. Le troisième tour de cuisson commençait vers 11h30. Dans les boulangeries où le *shâter*, le pétrisseur, le défourneur et le *botteh-gozâr* avaient chacun un assistant, ce troisième tour était divisé en deux temps: le *shâter* commençait par cuire le pain, puis, un

peu avant midi, l'équipe principale - composée du *shâter*, du pétrisseur, du défourneur, du *botteh-gozâr*, et de l'intendant - allait déjeuner dans le *ghahveh-khâneh*. Le propriétaire de la boulangerie les accompagnait parfois. Leur déjeuner était composé de pain sangak et de *dizi*. Le garçon de courses avait apporté par avance les *dizi* cuits dans le four de la boulangerie. Les autres ouvriers continuaient à cuire du pain et déjeunaient dans le magasin vers 14 heures. Le quatrième tour de cuisson avait lieu vers 16 heures. Il y avait très peu de clients à cette heure de la journée. Les pains cuits l'après-midi étaient surtout destinés à montrer la dextérité du *shâter*, car celui-ci avait alors le temps de faire des pains plus grands et plus soignés. Parfois, le défourneur enlevait la brique placée au sommet de l'ouverture du four, pour que le *shâter* puisse enfourner les grands pains sans les casser. Le défourneur faisait lui aussi attention en sortant les pains, pour qu'ils ne s'abîment pas. L'intendant mettait une nappe sur la table placée près de la porte d'entrée, rangeait au-dessus les grands pains selon un arrangement particulier, et ornait leur pourtour avec des feuilles de mûrier qu'il avait cueillies et lavées dans la journée. Les passants étaient ainsi attirés par l'odeur agréable et la belle décoration. Ces pains étaient cependant vendus pour la plupart deux ou trois heures plus tard, au début de la soirée, quand les rues redevenaient animées. A la tombée de la nuit, un dernier tour de cuisson permettait aux ouvriers qui rentraient chez eux d'acheter du pain. La porte de la boulangerie restait ouverte de l'aube jusque tard dans la nuit.

Le propriétaire de la boulangerie

Tout est tellement précis dans la cuisson du sangak que le propriétaire de la boulangerie, à qui l'intendant envoyait toujours quelques pains de la première fournée, comprenait en regardant le pain, quand il se réveillait, lequel de ses ouvriers était arrivé en retard au travail (et il faisait des remontrances à l'ouvrier retardataire quand il allait au magasin). Un pain qui n'était pas suffisamment levé montrait que le pétrisseur était arrivé en retard. Un pain qui était trop levé et dont le dessous était brûlé montrait que le *shâter* était arrivé en retard (le dessous du pain avait noirci parce que les cailloux avaient trop chauffé avant l'enfournement). Si le dessous du pain n'était pas assez cuit, cela montrait que le défourneur était arrivé en retard et n'avait pas eu le temps de remuer suffisamment les cailloux avant l'enfournement des pains (il fallait bien remuer tous les cailloux le matin pour qu'ils chauffent tous, dans tous les coins du four). Si le pain était de bonne qualité mais était livré plus tard que d'habitude au domicile du propriétaire, cela voulait dire que l'intendant avait dû rester dans le magasin pour vendre le pain aux clients, et donc que le boutiquier était arrivé en retard au travail.

Tout est tellement précis dans la cuisson du sangak que le propriétaire de la boulangerie, à qui l'intendant envoyait toujours quelques pains de la première fournée, comprenait en regardant le pain, quand il se réveillait, lequel de ses ouvriers était arrivé en retard au travail.

Le propriétaire de la boulangerie venait généralement au magasin une demi-heure avant la fermeture. Il remerciait d'abord les boulangers pour leur travail, puis vérifiait que le pétrin qui contenait le levain pour le pain du lendemain était

> Les boulangers qui cuisaient le pain sangak, les *shâter* surtout, avaient un grand prestige auprès de la population et les jeunes qui avaient envie de devenir *shâter* ne manquaient pas.

bien couvert, surtout en hiver (car la fermentation ralentit quand la température est trop basse). Il vérifiait ensuite que le récipient qui devait contenir de l'eau salée était bien rempli (on ne met jamais de sel tel quel dans la pâte du sangak, toujours de l'eau salée). En hiver, l'intendant devait veiller à ce qu'il ne fasse pas trop froid dans le magasin. Il devait pour cela, le soir, envoyer le garçon de courses fermer quelques unes des ouvertures du toit (que l'on ouvrait le matin pour éclaircir le magasin). Le propriétaire mesurait la température ambiante de la boulangerie en levant son bras le plus haut possible. Si sa main était trempée de sueur jusqu'au poignet, c'est que la température du magasin était bonne, sinon, cela voulait dire que les ouvertures du toit avaient été fermées trop tard, et que donc le levain de la première fournée du lendemain n'allait pas fermenter comme il fallait. Dans ce cas, il demandait au défourneur de prendre avec sa pelle, du coin le plus chaud du four, une grande quantité de cailloux, et de les jeter sur le parterre du magasin; puis il demandait à l'intendant de verser de l'eau sur ces cailloux pour que la vapeur d'eau augmente la température ambiante. Les boulangers terminaient leur travail et recevaient leur salaire du jour de la main du boutiquier, avec qui le propriétaire faisait ensuite le compte des dépenses et des pains vendus dans la journée. Le dernier geste du propriétaire, avant de quitter le magasin, était d'approcher une lampe à pétrole auprès des portes en boue placées sur les deux ouvertures du four. Si la flamme de la lampe flambait, cela voulait dire que de l'air sortait du four, et que les portes en boues n'étaient pas étanches.

Un shâter en train de façonner un pain sangak avec le bout de ses doigts



L'intérieur d'une boulangerie sangaki de nos jours; le shâter est en train d'enfourner le pain

La période d'apprentissage du *shâter*

Dans les années 1930, le pain était l'aliment principal des Iraniens et le métier de boulanger était un métier honorable. Les boulangers qui cuisaient le pain sangak, les *shâter* surtout, avaient un grand prestige auprès de la population et les jeunes qui avaient envie de devenir

shâter ne manquaient pas. Pour les gens, le *shâter* était celui qui leur fournissait le pain, et les autres personnes qui travaillaient dans la boulangerie étaient en quelque sorte ses subordonnés. Le prestige de ce métier était également lié à sa déontologie. Le *shâter* jurait, à la fin de son apprentissage, de cuire du pain de bonne qualité, de ne jamais arriver à son travail en retard et de prévenir le reste de l'équipe s'il avait un empêchement de dernière minute, d'empêcher le gaspillage des matières premières, de fournir du pain aux personnes âgées et aux malades en priorité. En Iran, les boulangers donnent du pain gratuitement à ceux qui n'ont pas d'argent, et font généralement en sorte que les autres clients ne s'en rendent pas compte (par exemple, ils disent tout haut que la personne a payé auparavant le pain qu'il emporte).

Apprendre le métier de *shâter* était cependant difficile (du fait des caractéristiques de la pâte de sangak que nous avons évoquées plus haut) et nécessitait un apprentissage de deux ans auprès d'un *shâter* confirmé. Le *shâter* devait avoir des doigts souples et une peau douce, pour pouvoir façonner la pâte avec finesse avec le bout de ses doigts. Le futur apprenti choisissait lui-même le *shâter* qui allait devenir son maître, mais il ne lui faisait pas cette demande directement. En général, il parlait de son désir à un autre boulanger, qui jouait le rôle d'intermédiaire et en parlait au *shâter* en question. Après l'accord tacite du *shâter*, le futur apprenti organisait un dîner où il invitait ses amis et quelques uns des boulangers de la ville. Au cours de ce dîner, le *shâter* dont le jeune voulait devenir l'apprenti acceptait officiellement la demande de ce dernier.

L'apprentissage était divisé en trois périodes de huit mois environ. Au cours de la première période, l'apprenti travaillait en tant qu'assistant du pétrisseur; il apprenait ainsi à pétrir la pâte et à fabriquer le levain. Au cours des huit mois suivants, l'apprenti travaillait en tant que défourneur; puis peu à peu, le *shâter* l'autorisait à prendre sa place quand il n'y avait pas beaucoup de clients et rectifiait les erreurs qu'il faisait lors du façonnage de la pâte. Ensuite, l'apprenti prenait en charge une partie du tour de cuisson du midi et du soir. Pendant les deux années d'apprentissage, le salaire que l'apprenti devait recevoir pour son travail était donné au *shâter* (en contrepartie de l'effort qu'il faisait pour apprendre son métier à l'apprenti); l'apprenti ne recevait donc aucun salaire.

> Dans le passé plus qu'aujourd'hui, le pain était le symbole de prospérité et avait un caractère sacré. On ne le piétinait pas, on ne le coupait qu'avec les mains, jamais avec des instruments tranchants.

La fin de l'apprentissage était marquée, comme son début, par une cérémonie. L'apprenti offrait à nouveau un dîner aux boulangers de la ville. Il apportait pour ce dîner quelques pains qu'il avait cuits lui-même, pour que l'assistance puisse juger la qualité de son travail. Ce soir-là, le *shâter* qui avait été son maître rappelait à l'apprenti que la valeur de ce métier était due à sa déontologie, et lui demandait de respecter cette déontologie tout au long de sa carrière. Le lendemain, les invités de la veille venaient vers 10 heures du matin à la boulangerie avec des gâteaux et des dragées. Le *shâter* dénouait alors son propre tablier et le nouait autour de la taille de l'apprenti, et confirmait par ce geste la fin de l'apprentissage. L'apprenti n'avait pas le droit de porter

un tablier avant cela. L'apprenti avait auparavant acheté un tablier neuf et l'avait mis à l'endroit où le *shâter* pendait ses vêtements personnels quand il venait à la boulangerie.

Les évènements particuliers

Dans les années 1930, la journée des boulangers était parfois égayée par les moments de fête qu'étaient les concours de cuisson entre *shâter*, ou la cuisson d'un pain pour un mariage. C'étaient surtout les jeunes des quartiers rivaux qui organisaient les compétitions entre *shâter*, pour montrer aux autres la supériorité du *shâter* de leur quartier. Le jour de la compétition, deux *shâter* se donnaient rendez-vous vers 10 heures du matin (heure creuse de la journée) dans une boulangerie. Les jeunes des quartiers assistaient à la compétition. On enlevait la brique placée au sommet de l'ouverture du four, pour pouvoir cuir des pains très grands. Chaque *shâter* avait le droit d'amener avec lui son propre défourneur et pétrisseur. Le concours consistait à comparer trois formes de pains que les deux *shâter* devaient façonner et enfourner. Il y avait également d'autres compétitions entre boulangers; l'une d'elles était de voir si les *shâter* plaçaient leurs doigts toujours aux mêmes endroits sur la pâte quand ils la façonnaient; une autre était de voir si la quantité de pâte qu'ils prenaient dans leur poignée pour la façonner était toujours la même.

Dans le passé plus qu'aujourd'hui, le pain était le symbole de prospérité et avait un caractère sacré. On ne le piétinait pas, on ne le coupait qu'avec les mains, jamais avec des instruments tranchants. C'est dans cette logique que l'on commandait un pain sangak pour les cérémonies de mariage. Le futur mari venait en général un matin à la boulangerie avec une boîte de gâteaux et demandait aux boulangers de préparer un pain décoré pour le lendemain. La somme qu'il payait était laissée à son libre choix, mais il faisait en sorte que le *shâter* et les autres ouvriers de la boulangerie soient satisfaits. L'intendant achetait alors des graines de pavot colorées en rouge et vert, et du sirop de raisin. Pour préparer ce pain, le défourneur le sortait du four alors qu'il n'était pas tout à fait cuit, on écrivait dessus une phrase de félicitation, on décorait ses pourtours avec les graines de pavot (qui collaient au pain grâce au sirop de raisin), et on l'enfournait à nouveau pour que sa cuisson soit complète.

Les souvenirs de M. Roghani nous plongent dans un univers qui n'existe plus. Beaucoup des traditions qu'il décrit ont disparu de nos jours; mais le sangak est encore façonné et enfourné à la main par des *shâter* chevronnés, et reste le pain préféré des Iraniens. ■

---

1. Ville située à proximité de Téhéran et beaucoup plus ancienne que l'actuelle capitale d'Iran.
2. *Khamir-guir* en persan.
3. *Nân-darâr* en persan.
4. Ce mot signifie «celui qui met du bois».
5. *Pishkâr* en persan.
6. *Dokân-dâr* en persan.
7. *Pâdo* en persan.
8. Ce mot signifie «rame» en persan.
9. «*Sangak-e do âtasheh*», expression qui signifie «le sangak qui a été exposé deux fois au feu».
10. La surface de la pâte qui est contre la pelle devient le dessus du pain, puisque le *shâter* renverse sa pelle quand il enfourne la pâte et l'étale sur les cailloux.
11. Ce mot signifie «lieu de stockage du combustible».

Source bibliographique: Roghani, Dâvoud, *Nân-e sangak, motâle'eh-i mardomshenâkhti* (Le pain sangak, une étude ethnologique), publié grâce aux efforts de Javâd Safinejâd, éd. Akhtaran (Akhtaranbook), Téhéran, 2006.

Une ambassadrice de l'art culinaire iranien: Najmieh Batmanglij

Babak Ershadi

«Mon objectif est de présenter quelques bons aspects de la culture iranienne. Je suis spécialiste de l'art culinaire, j'aimerais donc montrer que le nom de l'Iran s'associe à la rose, à la grenade et à de bons repas.»

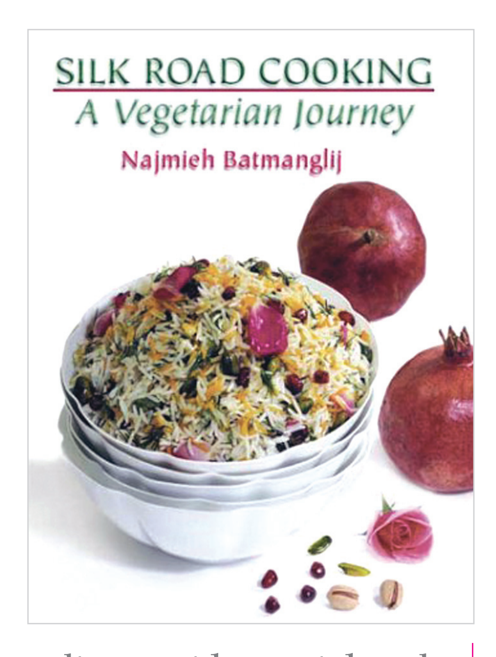
Mme Najmieh Batmanglij est née en 1947 à Téhéran. Son premier livre de cuisine a été publié à Paris en 1984 et est intitulé *Ma cuisine d'Iran*. Ce livre s'organise en deux grands chapitres: la cuisine nationale (riz, méthodes de faire cuire le riz, pain, fruits et légumes, boissons et dessert, accompagnements essentiels) et la cuisine régionale (Iran du nord, Khouzestân, Ispahan, Azerbaïdjan, Iran méridional, Iran central, Kurdistan).

Après s'être installée aux Etats-Unis, elle a cofondé avec son mari une maison d'édition à Washington D.C. (Édition Mage) spécialisée dans le domaine de la culture iranienne. Cette maison d'édition a publié au fur et à mesure plusieurs nouveaux livres de Mme Batmanglij consacrés à la cuisine iranienne. Dans ses ouvrages, l'auteur poursuit un double objectif: présenter les recettes iraniennes à la fois à la deuxième génération de la diaspora iranienne et aux Américains, amateurs ou connaisseurs de l'art culinaire.

Grâce à ses expériences et ses recherches durant ces trente dernières années, Mme Batmanglij est devenue une référence en matière de cuisine iranienne. Après la publication de son deuxième livre intitulé *New Food of Life: Ancient Persian and Modern Iranian Cooking and Ceremonies* (1986), le quotidien Los Angles Times a publié une critique sur ce livre qui réuni 240 recettes de cuisine iranienne, et l'a qualifié de «référence définitive» de la cuisine iranienne. Dans ce livre, l'auteur complète les recettes qu'elle avait déjà présentées dans son premier ouvrage. Le livre est une collection de superbes images de recettes préparées, de miniatures iraniennes, de morceaux littéraires et de folklore, et des cérémonies traditionnelles iraniennes liées à l'art culinaire. Le lecteur apprend ainsi beaucoup de choses à propos de l'Iran, à travers des recettes de cuisine. Dans le même temps, Mme Batmanglij a enseigné la cuisine iranienne aux différents instituts et écoles de cuisine aux Etats-Unis, et elle organise régulièrement des cours spécialisés chez elle, à Washington D.C., pour les chefs de restaurant qui souhaitent ajouter les recettes iraniennes à leurs menus.

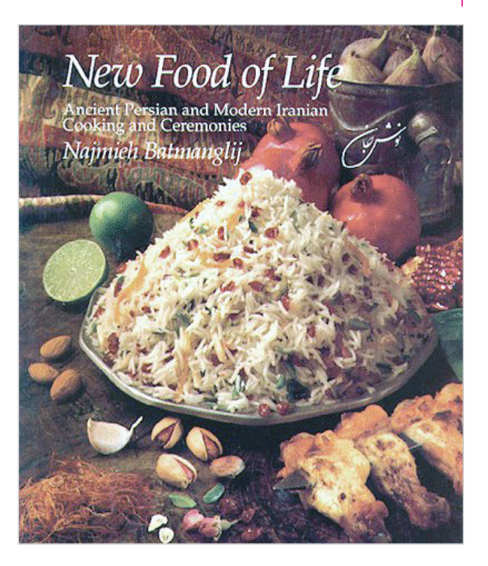
Le troisième ouvrage de Mme Najmieh Batmanglij (*Persian Cooking for a Healthy Kitchen*, publié en 1994) réunit 95 recettes de cuisine iranienne. C'est un effort pour adapter les recettes iraniennes à une tendance majeure aux Etats-Unis et dans le reste du monde: Comment faire les recettes iraniennes de sorte qu'elles contiennent moins de matières grasses? Dans ces recettes, Mme Batmanglij procède à une expérience intéressante pour remplacer les matières grasses traditionnellement utilisées dans la cuisine iranienne (surtout le beurre et les matières grasses d'origine animale) par l'huile d'olive et d'autres matières grasses végétales).

Le quatrième livre de Mme Batmanglij est une autre expérience dans une nouvelle direction: la cuisine traditionnelle prend trop de temps dans la vie moderne. Comment préparer les mêmes recettes en y consacrant moins de temps? Dans ce livre intitulé *A Taste of Persia* (1999), Mme Najmieh Batmanglij apprend à ses lecteurs comment ils pourront préparer les recettes traditionnelles iraniennes en moins d'une heure!



Dans son ouvrage suivant intitulé *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey* (2002), Mme Batmanglij rassemble les résultats de ses recherches et observations, pendant ses longs voyages dans les pays de la Route de la Soie : de l'Italie à la Chine, en passant par les pays de la Méditerranée, du Moyen-Orient, du Caucase, de l'Asie centrale, du sous-continent indien, et de l'Extrême-Orient. L'originalité de ce livre réside aussi dans la présentation d'un voyage «végétarien» sur la route de la Soie. Il n'y a pas de viande dans ce livre qui dépasse largement le cadre habituel d'un livre de recettes de cuisine pour devenir aussi une collection d'informations historiques, sociales, culturelles, et artistiques des pays de la route de la Soie. Avec ce livre, Mme Batmanglij montre qu'elle n'est pas une «cheffe» qui répète éternellement les mêmes recettes: elle connaît parfaitement les évolutions de ces dernières décennies dans le domaine de l'art culinaire aux Etats-Unis et dans le reste du monde, en ce qui concerne une tendance généralisée, parmi les connaisseurs et les amateurs de haute cuisine, pour utiliser de plus en plus d'ingrédients végétaux, et de moins en moins de viandes.

L'originalité de ce livre réside aussi dans la présentation d'un voyage «végétarien» sur la route de la Soie. Il n'y a pas de viande dans ce livre qui dépasse largement le cadre habituel d'un livre de recettes de cuisine pour devenir aussi une collection d'informations historiques, sociales, culturelles, et artistiques des pays de la route de la Soie.



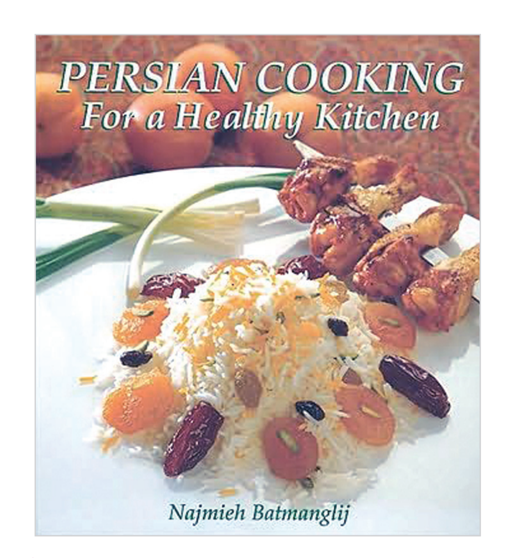
Un autre intérêt de *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey*, Najmieh Batmanglij, présente les recettes de différents pays et régions de la route de la Soie. En lisant ce livre et en pratiquant ses recettes, le lecteur découvre qu'il entre petit à petit dans un monde culinaire à la fois diversifié et unique. L'auteur montre que cette diversité vient de l'immensité géographique des régions situées sur la route de la Soie et de la diversité des ingrédients, et que l'unité est assurée par la position centrale de l'Iran au cœur du monde culinaire de la route de la Soie. En effet, c'est l'esprit

de la cuisine iranienne qui domine les arts culinaires de cette grande partie du monde. Un autre objectif de *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey*: montrer qu'une grande partie des recettes qui sont connues aujourd'hui comme «méditerranéennes» sont en réalité, d'origine iranienne.

A ce propos, Mme Batmanglij dit: *«Les Américains s'intéressent de plus en plus à la cuisine iranienne. Les chefs des grands restaurants américains, surtout dans des villes où il y d'importantes communautés iraniennes, se mettent de plus en plus à se servir d'éléments et de techniques qui sont propres à la cuisine iranienne. Ils ont tendance aujourd'hui à utilise le safran, l'eau de rose, la grenade ou autres ingrédients qui sont utilisés habituellement par les Iraniens.»*

Dans son dernière livre, Najmieh Batmanglij s'intéresse à un autre aspect de la cuisine: la préparation d'un repas est une activité familiale à la fois éducative et amusante. Dans *Happy Nowruz: Cooking with Children to Celebrate the Persian New Year* (2008), l'auteur présente les recettes à préparer en compagnie des enfants à l'occasion de la fête nationale iranienne, Norouz.

Najmieh Batmanglij est devenue un nom connu dans le domaine de la cuisine iranienne et internationale. C'est le résultat des années et des années de travail, de recherches, de voyages et d'expériences. Installée en permanence à l'étranger, elle n'a pas eu les moyens de veiller en personne sur la publication de ses livres et de ses recettes en Iran. Et il faut dire avec regret que ses recettes ont été quelques fois reproduites dans certains livres de cuisine en Iran, sans que les auteurs ou les éditeurs se donnent la peine de mentionner le nom de Mme Batmanglij. ■



En lisant ce livre et en pratiquant ses recettes, le lecteur découvre qu'il entre petit à petit dans un monde culinaire à la foi diversifié et unique. L'auteur montre que cette diversité vient de l'immensité géographique des régions situées sur la route de la Soie et de la diversité des ingrédients, et que l'unité est assurée par la position centrale de l'Iran au cœur du monde culinaire de la route de la Soie.

Bibliographie:
- *Ma Cuisine d'Iran*, Grancher, Paris, 1984.
- *Food of Life and New Food of Life: Ancient Persian and Modern Iranian Cooking and Ceremonies*, Mage, Washington, 1986.
- *Persian Cooking for a Healthy Kitchen*, Mage, Washington, 1994.
- *A Taste of Persia: An Introduction to Persian Cooking*, Mage, Washington, 1999.
- *Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey*, Mage, Washington, 2002.
- *Happy Nowruz: Cooking with Children to Celebrate the Persian New Year*, Mage, Washington, 2008.

La cuisine iranienne au centre de la Route de la Soie

Najmieh Batmanglij

Traduit par
Babak Ershadi

Dans son livre intitulé «La cuisine de la route de la Soie: Un voyage végétarien» [Silk Road Cooking: A Vegetarian Journey] *(2002), Mme Najmieh Batmanglij a regroupé plus de 150 recettes de la cuisine végétarienne des pays de la route de la Soie. La route de la Soie n'était pas seulement une voie du transit des marchandises, mais aussi celle des pensées, des croyances, des us et coutumes, des modes de vie, des ingrédients de cuisine, des recettes, et des goûts.*
Les recettes ont été présentées avec une précision extrême, et les explications de l'auteur à propos de l'origine de chaque recette fait de ce livre un document intéressant de l'histoire de la gastronomie traditionnelle. Dans le même temps, l'auteur accorde une grande attention à l'aspect pratique, le coût et la possibilité d'accès aux différents ingrédients utilisés dans les recettes. Pendant plus de 25 ans, l'auteur a régulièrement voyagé dans différents pays de la route de la Soie pour enrichir ses connaissances en matière des arts culinaires de ces pays. Le texte que nous reproduisons ici est un extrait de l'introduction de ce livre.

[…] Selon l'historien grec du IVe siècle av. J.-C., les Perses de la période achéménide connaissaient différentes recettes de cuisine et avaient inventé de nouvelles méthodes de préparation des repas. En outre, pendant près d'un millénaire, les Perses avaient connu les traditions culinaires des peuples mésopotamiens. Les textes cunéiformes des anciennes civilisations de la Mésopotamie et du plateau iranien réservent un vocabulaire très riche en matière de produits alimentaires. Ces documents anciens enregistrent les noms de vingt types de fromage, d'une trentaine de pains différents, et d'une centaine de soupes! Dans ces documents, il y a également des indications à propos de l'origine géographique de ces produits alimentaires et des méthodes de cuisine. Les peuples de l'antiquité s'échangeaient mutuellement leurs recettes. Ces documents nous apprennent aussi quelques indices sur les accompagnements: la consommation, par exemple, des fruits mélangés au miel avec le plat principal.


Plat de polow kermâni

Dans un ouvrage qui appartient probablement au IVe siècle de notre ère, un auteur romain répondant au nom d'Apicius a enregistré plusieurs recettes de cuisine appartenant aux Parthes. Cependant, nous connaissons mal la cuisine des Parthes et d'autres peuples de l'Antiquité perse. L'historien romain Justin fait état de la technique des Parthes pour produire du vin à partir du jus de dattes. Selon lui, les céréales, les légumes, le poisson et la viande de gibier étaient des produits de base dans la cuisine iranienne. Les Parthes étaient des peuples nomades, et consommaient beaucoup de produits laitiers. Ils produisaient du beurre, du fromage, et du yaourt qu'ils mélangeaient

parfois à la farine de blé (au Kurdistan, les villageois produisent aujourd'hui ce mélange qu'ils appellent 'Tarkhineh'). Installés sur la route de la Soie, les Parthes auraient sans doute eu la chance de profiter de tous les ingrédients de cuisine transités entre l'Orient et l'Occident.

Sous la dynastie des Sassanides, la capitale occidentale de l'empire, Ctésiphon, fut l'un des centres les plus importants du commerce international de l'époque le long de la route de la Soie. Des récits historiques relatent la diversité des recettes préparées à la cour des Sassanides. Un poème du IVe siècle apr. J.-C., qui décrit l'histoire de «l'empereur et son général», cite le nom de plusieurs repas, desserts et fruits consommés à la table dans la cour sassanide, parmi lesquels les amandes, les noix, les noix de coco venus d'Inde, les dattes et les pistaches du pays des Perses. A cette époque-là, la cuisine iranienne était déjà un art culinaire international.

Cette école de cuisine élaboré pendant plus de mille ans a laissé plus tard un grand impact sur la cuisine des conquérants arabes (VIIe siècle) et mongols (XIIIe siècle). Les livres de cuisine arabes du Moyen Age décrivent les recettes iraniennes. En effet, les ingrédients habituellement utilisés en Iran se sont propagés tout au long de la route de la Soie.

Nos informations sur la cuisine des cours royales sont un peu plus précises: les viandes y étaient consommées régulièrement, mais les cuisiniers de la cour utilisaient aussi des légumes, des fruits, des épices et des mélanges doux ou acides pour donner plus de saveur à leurs plats. Les Arabes et les Turcs ont partagé leurs connaissances culinaires avec leurs voisins occidentaux en Europe et dans le bassin méditerranéen. A l'Est, c'étaient les Mongols qui ont transféré les savoir-faire culinaires des Perses vers l'Inde et la Chine. ■

Les textes cunéiformes des anciennes civilisations de la Mésopotamie et du plateau iranien réservent un vocabulaire très riche en matière de produits alimentaires. Ces documents anciens enregistrent les noms de vingt types de fromage, d'une trentaine de pains différents, et d'une centaine de soupes!



Plat de concombres birjandi aux pistaches



Salade de pois à la feuille de coriandre



Fèves de Lima braisées à l'ail et à l'aneth

Chelow Kabâb et *fâloudeh* made in France

Mireille Ferreira

L'importante opération d'urbanisme du Front de Seine à Paris, lancée à partir des années 1970 sur la rive gauche de la Seine en aval de la Tour Eiffel, a longtemps attiré une clientèle étrangère aisée venue s'y installer plus ou moins durablement, parmi laquelle on comptait de nombreux Iraniens.[1] C'est donc logiquement que quelques épiciers et restaurateurs, venus eux-mêmes d'Iran, se sont installés dans ce secteur, à la grande satisfaction d'une clientèle restée fidèle à ses traditions culinaires et à celle d'une clientèle parisienne curieuse de saveurs nouvelles venues du Moyen-Orient. Le centre commercial Beaugrenelle du bord de Seine ayant entretemps connu quelques vicissitudes – il est actuellement en complète rénovation - les quelques restaurants iraniens qui s'y étaient installés ont choisi d'émigrer un peu plus au sud. Ils sont dorénavant regroupés autour de quelques épiceries iraniennes, au cœur même du quartier de Grenelle, dans un pâté de maisons situé entre les numéros 60 et 72 de la rue des Entrepreneurs.

De Shiraz à Paris

Sur le trottoir côté impair, se trouve le restaurant *Mazeh*. Il est tenu par Ali Tavassoli, originaire de Shiraz, qui me reçoit avec la courtoisie propre aux Iraniens, me présentant son épouse et son fils Sam, qui gèrent également l'établissement. Ali espère que Sam, qui est diplômé de la très renommée école d'art culinaire Grégoire-Ferrandi de Paris, lui succèdera le moment venu. L'entreprise familiale possède également un autre restaurant, le *So Rice* dans le même quartier du 15e arrondissement de Paris. Elle organise, par ailleurs, de nombreuses réceptions pour une clientèle haut de gamme, partout en France et en Europe. 60% de sa clientèle est française, marque de l'intérêt suscité par la cuisine iranienne en Occident.

Ali a été le premier iranien à s'installer dans le quartier. Traiteur et restaurateur depuis 1984, il est arrivé à Paris en 1971 à l'âge de 20 ans, après trois années passées en Angleterre. Diplômé de l'Ecole des Beaux Arts de Paris, il se destinait à l'origine aux arts plastiques et à l'architecture. N'ayant, selon ses dires, ni le génie ni le carnet d'adresses nécessaires à l'exercice de ce métier, il ne voyait pas son avenir dans l'architecture. Depuis toujours intéressé par la gastronomie, il a donc préféré s'orienter vers cette activité, au grand désespoir de sa mère qui se mit à pleurer quand il lui fit part de ses projets. Pour cette mère, cette activité qui manquait de prestige, était le signe d'un échec. Depuis cette époque, le succès de son fils lui a fait changer d'avis.

D'abord épicier, il a, depuis, revendu Shalizar (*champ de riz* en persan), l'épicerie qui fait face au restaurant *Mazeh*, renommée *Eskan* par l'actuel propriétaire, iranien lui aussi. Pendant quelque temps, il a loué, chaque dimanche, un restaurant tunisien du centre commercial du quartier Beaugrenelle où il préparait des plats iraniens.

La carte des restaurants de la famille Tavassoli comporte tout ce qui se fait en Iran. Les recettes iraniennes classiques (soupes, brochettes, ragouts, crèmes glacées, pâtisseries) sont souvent modifiées de manière à mettre à profit le savoir-faire culinaire français. Le plat le plus demandé est le *joujeh kabâb*, les brochettes de poulet ou de coquelet, qui peuvent être cuisinées d'une manière traditionnelle mais aussi parfumées à l'estragon, à la moutarde, au basilic; ces recettes s'inspirant des mets de la cuisine française, lapin à la moutarde ou poulet à l'estragon. De même, les ragoûts de la carte sont moins classiques qu'en

Iran, comme par exemple le *khorecht tchaghâleh bâdam*, ragout aux amandes fraîches, dégusté au printemps.

La maison ne transige pas avec la qualité. Les ingrédients spécifiquement iraniens sont importés d'Iran, la viande servie à sa table est française, pour des questions évidentes de transport et de conformité aux habitudes culinaires locales.

Le dessert favori de la clientèle est le paloudeh, (nommé fâloudeh à Téhéran), les cheveux d'ange glacés, spécialité de Shiraz. Le restaurant fabrique lui-même les vermicelles d'amidon qui le composent. Les incontournables *bastani*, glaces traditionnelles, parfumées à la rose ou au safran qui l'accompagnent sont aussi faites maison. La carte des desserts est également enrichie du flan iranien et autres pâtisseries diverses d'Iran.

Pour Ali, la cuisine iranienne se distingue par sa simplicité, elle utilise très peu d'épices, ce sont les herbes qui en parfument les plats dont le goût reste naturel. La qualité des ingrédients est mise en valeur par leur mode de cuisson, c'est notamment le cas pour le riz. Elle occupe une place importante dans l'Histoire, dont celle de l'Empire romain qui est à la base de toute la cuisine occidentale, et celle de la cuisine chinoise dont s'inspire la cuisine asiatique. La cuisine perse est à l'origine de la cuisine d'une partie de la Russie, de l'Inde, de la Grèce, rapportée par Alexandre le Grand après sa conquête de la Perse. L'ail, l'oignon, ainsi que de nombreuses

> Les restaurants iraniens sont dorénavant regroupés autour de quelques épiceries iraniennes, au cœur même du quartier de Grenelle, dans un pâté de maisons situé entre les numéros 60 et 72 de la rue des Entrepreneurs.



Façade du restaurant Perchiana

Photos: Mireille Ferierra

herbes sont d'origine perse. Le riz, ramené d'Inde par Nader Shâh au XVIIIe siècle, a été adapté aux rives de la mer Caspienne et est devenu le riz très parfumé qui accompagne tous les plats iraniens.

> Il ne faut pas se fier à la modestie de ces petits magasins. Fournissant une grande partie des restaurants et traiteurs iraniens locaux, elles sont en réalité la vitrine d'un important négoce.

Ali considère que si l'art culinaire français est salué comme le plus riche du monde c'est, en partie, parce que les cuisiniers de ce pays ont toujours joui de la liberté d'aller dans le monde entier pour en rapporter des épices aux saveurs nouvelles et de s'inspirer des recettes qu'ils y découvrent.

Epiceries et bazars

Un petit saut de l'autre côté de la rue me projette dans un «super», ces petites épiceries des quartiers iraniens remplies du sol au plafond. Les rayonnages de l'épicerie *Eskan* sont pleins des produits que l'on a l'habitude d'acheter chez ses confrères d'Iran. Les fruits secs viennent de chez Tavâzo, le célèbre fournisseur de Téhéran, le thé, les pistaches, les conserves, proviennent sans doute des bazars de Tabriz, Téhéran ou Ispahan. On y trouve aussi les *zereshk* (épine-vinettes), ces petits fruits rouges séchés dont le goût acidulé se marie si bien avec le riz basmati iranien.

Amir, l'aimable jeune homme qui tient la boutique, m'informe que tout est en effet importé, via l'Allemagne, où réside une importante communauté iranienne. Des journaux iraniens sont en vente à l'entrée de la boutique.

La porte voisine ouvre sur l'épicerie *Sepide*, qui était initialement une boulangerie ayant appartenu à Manoutchehr Pirouz, maire de Téhéran et gouverneur du Khouzestân à l'époque de l'Empire. L'actuel propriétaire possède



MENU à 11,90€
ENTREE
Salade Shirazi ou Mast-o-Moussir (+ 1€ pour une entrée au choix)
PLAT
Assiette au choix (Koubideh ou Tshendjeh)
BOISSON au choix

MENU à 13,90€
ENTREE
Salade Shirazi ou Mast-o-Moussir (+ 1€ pour une entrée au choix)
PLAT
Assiette au choix (Djoujdeh ou Barg)
BOISSON au choix

MENU à 15,90€
ENTREE
Au choix
PLAT
Au choix
BOISSON FRAICHE au choix
THE ou CAFE

Restaurant
LE GOÛT D'AUTREFOIS

LES ENTREES
SOUPE DU JOUR ....4 €
(Ash-e-Reshte, Soupe d'Orge...)
SALADE SHIRAZI ....2,50€
(Concombre, tomate, oignon, huile d'olive, citron)
MAST-O-MOUSSIR ....2,50€
(Yaourt, ail sauvage d'Iran)
MAST-O-KHIAR ....2,50€
(Yaourt, concombre, menthe, sel)
MIRZAGHASEMI (caviar d'aubergine)....................3€
(Aubergine, ail, tomate)
KASHKEBADEMJAN ....4€
(Aubergine, ail, menthe, kashk)

LES CONDIMENTS
TORSHI MAISON ....3€
(Légumes ou aubergine au vinaigre)
KHIARSHOUR (cornichons au sel) ....3€
SHOUR MAISON (variante de légumes au sel) ....2,50€
SIR TORSHI MAISON (ail au vinaigre)....................3€

LES SAUCES MIJOTEES + riz....................8,50€
GHEIME BADENJAN
(Agneau, curcuma, aubergine, citron confit)
GHORMESABZI
(Noix de veau, herbes parfumées, haricots rouges, citron confit)
FESSENJAN (Plat sucré)
(Cuisses de canard , noix, concentré de grenade d'Iran)

Menu du restaurant Perchiana - recto

aussi le restaurant *Cheminée* situé sur le même trottoir, tenu par son épouse.

Un peu plus loin, au numéro 72 de la rue, j'entre dans *Bazartche*, le petit bazar ouvert depuis sept mois seulement par Hamid. J'y rencontre le Professeur Ehsân Narâqi, venu faire ses courses en voisin. Aujourd'hui à la retraite, il a enseigné à l'Université de Téhéran et dans de grandes universités occidentales. Je ressors de la boutique après avoir acheté mon thé préféré, le *Ahmad Tea* spécial Ceylan parfumé à l'Earl Grey, et, inspirée sans doute par mon entretien avec le Professeur Narâqi, je choisis un livre parmi ceux de la vitrine, sur l'histoire compliquée des relations entre l'Iran et la France au fil des siècles.

Il ne faut pas se fier à la modestie de ces petits magasins. Fournissant une grande partie des restaurants et traiteurs iraniens locaux, elles sont en réalité la vitrine d'un important négoce.



Façade du petit bazar d'Hamid

Spécialités caspiennes

Ma dernière visite sera pour Perchiana, petit restaurant affichant des spécialités persanes et des régions qui entourent la mer Caspienne. Situé dans la rue Mademoiselle, au bout de la rue des Entrepreneurs, cet établissement appartient à Ghamir Zoli, originaire de la ville de Tâleghân, dans la province caspienne du Guilân. Arrivé à Paris à la suite de son frère ingénieur informaticien, il a ouvert cette petite salle de restaurant qu'il est en train d'agrandir après avoir acheté la boutique voisine. Les ingrédients de base des très classiques et délicieux plats iraniens proposés par la carte de l'établissement proviennent en grande partie de l'épicerie Eskan.

Pendant notre entretien, le plat de brochettes *koubideh*, (à la viande hachée) servi à nos deux voisines venues de l'ambassade de Chine, parfume le restaurant. Ghamir est très fier de sa clientèle. Shâhrokh Moshkin Ghalam, comédien et danseur iranien, pensionnaire de la Comédie Française, habite le quartier et fait aussi partie de ses habitués.

Je prends congé après avoir dégusté un rafraîchissant fâloudeh aux griottes, agréable conclusion de mon voyage dans ce petit bout d'Iran à Paris. ■

---

1. Cette opération fut une des réalisations les plus spectaculaires liées à la disparition du tissu industriel de Paris, planifiée à partir des années 1950 et qui s'est étendue dans les décennies suivantes aux installations industrielles de la proche banlieue. Un ensemble d'une vingtaine de tours de bureaux et d'habitation, d'une hauteur encore jamais atteinte à cette époque dans la capitale pour des immeubles destinés à l'habitat, voyait le jour sur les terrains des anciennes usines du quai de Grenelle installées depuis la canalisation des berges de la Seine vers 1860.

L'alimentation et son évolution logique dans le mythe iranien du premier homme

Bahâr Mokhtâriân
Traduit par
Arefeh Hedjâzi

Cet article étudie le mythe iranien du premier couple, Mashi et Mashyâneh, explique le rôle de l'alimentation dans la formation de la culture et le processus de la valorisation de l’alimentation dans celle-ci. La comparaison des différents genres de nourritures montre que l'alimentation idéale dans la culture iranienne préislamique était l'alimentation végétarienne, et que manger de la viande était déprécié et même réprouvé. L'alimentation médiatrice dans ce schéma est celle basée sur des aliments tels que le lait ou les œufs, ni végétaux, ni animaux. C'est le procès de cette valorisation qui fait l'objet de la présente étude.

Le mythe est une réflexion intelligente et créative de la manière dont l'âme et la pensée humaines évoluent en réaction à la réalité extérieure. De la même manière, la narration mythologique est un écho particulier de la compréhension et de la connaissance humaine appliquée à la réalité, une compréhension basée sur un certain nombre d'impératifs nés d'un postulat premier, qui interprète son sujet en s'alliant au réel. Autrement dit, dans le mythe, c'est l'imaginaire mental qui prend la place de la réalité objective. (…)

Connaître cette particularité du récit mythologique permet la compréhension du sens caché du mythe, ainsi que les croyances qu'il a entraînées au cours de l'histoire et des expériences qui le sous-tendent. Cette connaissance devient possible grâce, d'une part, à l'étude des éléments formant le récit, et d'autre part à leur interaction dans la trame du récit. Cependant, le mythe qui, sur la base d'une hypothèse présupposée, explique le thème qu'il développe dans sa relation avec la réalité, ne fonctionne pas hors de la logique de l'esprit humain. En ce sens, le mythe ne se résume pas à son hypothèse, mais rapproche la réalité mentale qu'il ébauche de la réalité objective pour offrir une meilleure compréhension du thème. Dans l'étude d'un mythe, mis à part la connaissance de l'hypothèse mentale qui le structure, l'étude de l'interaction de ses éléments fondateurs et de leur correspondance d'une part, et la comparaison et le rapprochement de ces éléments avec d'autres éléments mythologiques analogues d'autre part, permet d'atteindre des résultats probants.

Nous essaierons dans cet article de présenter une étude comparative et structuraliste de l'un des mythes iraniens, celui du premier couple, Mashi et Mashyâneh. Dans cette étude, en mettant en parallèle plusieurs récits mythologiques et en utilisant les données des recherches de Levi Strauss, nous analyserons structurellement le mythe des premiers hommes. Nous tenterons avant tout de montrer le processus logique d'un tel récit en rapport avec le thème qu'il exprime. Le but est ainsi de trouver un moyen pour l'analyse d'un récit mythologique, une méthode automatiquement utilisée pour de telles analyses.

Parmi les importants mythes mondiaux, il y a celui de la création de l'homme, et les thèmes connexes, c'est-à-dire la manière dont cet homme s'est disséminé à travers le monde, ainsi que la question de sa descendance. Le mythe iranien en la matière parle d'un premier couple, Mashi et Mashyâneh ou Mahli et Mahlyâneh. Le document le plus important et fiable rapportant ce mythe est le *Bondaheshn*[1]. Dans ce texte, deux versions du mythe existent qui citent toutes les deux l'hypothèse présupposée de l'existence d'une plante fondamentale originelle précédant

l'homme et la rapproche de la réalité objective de la fécondité. Dans le premier texte, nous avons ceci: *«Quand en mourant, Kioumarth*[2] *donna sa semence, ... quarante ans durant, elle demeura dans le sol. Après la fin des quarante ans, une rhubarbe à la branche unique, à quinze feuilles, Mahli et Mahlyâneh, poussa. Droits comme au garde-à-vous, l'un à l'autre mêlé, ils avaient la même taille et la même personne. Entre tous les deux poussa le farrah*[3]*, ils avaient tous la même taille et on ne pouvait distinguer le mâle de la femelle, ni le farrah d'eux deux, lequel était le farrah créé par Ahura Mazda, qui était avec eux, et qui est le farrah avec lequel les hommes furent créés... Puis leur corps végétal se transforma en corps humain et le farrah entra en eux spirituellement et il est l'esprit. Aujourd'hui aussi, les humains sont comme l'arbre bien redressé dont le fruit est de dix espèces d'hommes. Hormozd dit à Mashi et Mashyâneh: «*Vous êtes des humains, vous êtes le père et la mère des hommes, je vous ai créé avec la meilleure des raisons, faites les choses avec la meilleure des raisons saines, pensez le bien, dites le bien et faites le bien et n'idolâtrez pas les *div* (démons).*» Quand ils commencèrent à penser l'autre, ils pensèrent d'abord: «*Il est humain.*» Quand ils se mirent en marche, leur première activité fut de penser. La première parole qu'ils proférèrent fut «*Hormozd a créé l'eau et la terre et la plante et l'animal et l'étoile et la lune et le soleil et tout le bonheur qui naît de la vertu*», et ils les nommèrent* bon-o-barr *(le haut et la base). Alors, Ahriman attaqua leur pensée et la pollua et ils dirent: «*Ahriman créa l'eau et la terre et la plante et toutes autres choses.*» Il fut ainsi dit qu'ils proférèrent leur premier mensonge sous l'instigation des* divs. *La première joie qu'Ahriman eut


Bas-relief à Persépolis, Shirâz

d'eux fut qu'à cause de ce premier mensonge leur esprit devint pécheur, menteur et impur et leur esprit est, jusqu'à celui du dernier des hommes, en enfer. Ils se nourrirent pour trente jours de soupe végétale et se vêtirent avec des plantes. Après trente jours, en chasse, ils rencontrèrent une chèvre au poil blanc et sucèrent son lait avec leurs bouches...*

> L'alimentation idéale dans la culture iranienne préislamique était l'alimentation végétarienne, et manger de la viande était déprécié et même réprouvé.

*Trente jours et nuits plus tard, ils rencontrèrent un mouton au poil noir et au museau blanc. Ils le tuèrent et sur l'avis des anges, allumèrent un feu de bois du jujubier et du buis car ces deux bois donnent un meilleur feu... ils rôtirent le mouton et jetèrent une poignée de viande dans le feu et dirent: «*Voici la part du feu.*» Et ils en jetèrent une tranche au ciel et dirent que c'est la part des anges (...) Ils se couvrirent avec des peaux. Ensuite, ils portèrent des vêtements faits de poil, puis ils filèrent le poil et en firent des tissus et les portèrent. Ils creusèrent un fossé, y mirent le fer à*

s'épurer, ils coupèrent le fer avec de la pierre et en fabriquèrent une lame, ils coupèrent l'arbre avec elle et décorèrent leur place avec du bois. Leur ingratitude permit aux divs *de montrer l'apogée de leur mal. Ainsi, la mauvaise jalousie s'enflamma d'elle-même dans le cœur de ces deux (Mashi et Mashyâneh). Ils s'élancèrent l'un contre l'autre. Ils se frappèrent, se déchirèrent et s'arrachèrent les cheveux. Alors les* divs, *depuis l'obscurité, annoncèrent que «*Vous êtes des hommes, idolâtrez le *Div* pour que la jalousie se calme.*» Mashyâneh s'éloigna, puis elle versa le lait d'une vache qu'ils avaient trait ensemble dans la direction du nord. De leur croyance en les divs, les divs devinrent puissants et ils firent en sorte que pendant cinquante ans, ces deux ne se mêlèrent pas, et s'ils le firent, n'eurent pas d'enfants. Après cinquante ans, ils décidèrent d'enfanter et ils pensaient qu'ils devaient le faire pour cinquante ans. En neuf mois, d'eux naquirent une paire d'homme et de femme. Le goût des enfants était si délicieux que la mère en mâcha un et le père l'autre. Hormozd diminua alors leur goût dans leur esprit et le remplaça par le goût de leur éducation. Six paires d'hommes et de femmes naquirent d'eux. Les frères prirent les sœurs pour femmes. Avec Mashi et Mashyâneh, ils formaient tous ensemble sept paires. De chacun des paires pendant cinquante ans naquirent des enfants et chacun d'eux mourut après cent ans... De chaque paire naquit beaucoup d'enfants et de là vient la multiplicité des hommes..."* (*Bondaheshn*, pp.81-83).

Selon *le Bondaheshn, "Mashi et Mashyâneh, quand ils poussèrent du sol, burent d'abord de l'eau, puis mangèrent des plantes, puis burent du lait, puis mangèrent de la viande. Les hommes aussi, à l'heure de la mort, cessent d'abord de se nourrir de viande, puis cessent de boire du lait, puis cessent de se nourrir de pain et jusqu'à leur fin, boivent uniquement de l'eau."*

Dans la deuxième version c'est la question de l'alimentation de ce premier couple comparée à celle des autres, qui est abordée:

"Il est raconté dans le livre de la foi que Mashi et Mashyâneh, quand ils poussèrent du sol, burent d'abord de l'eau, puis mangèrent des plantes, puis burent du lait, puis mangèrent de la viande. Les hommes aussi, à l'heure de la mort, cessent d'abord de se nourrir de viande, puis cessent de boire du lait, puis cessent de se nourrir de pain et jusqu'à leur fin, boivent uniquement de l'eau. Ainsi, dans le millénaire d'Oushidarmâh[4]*, le pouvoir de l'Az (*div *de la convoitise) diminue, et les hommes restent rassasiés trois jours et trois nuits durant avec un seul mets. Après cela, ils cessent d'être carnivores et se nourrissent de plantes et de lait de brebis. Ils cessent ensuite de boire du lait, puis d'être végétariens, et ne se nourrissent que d'eau. Dix ans avant la venue de Soushiâness (Saoshyant), les hommes ne se nourrissent plus et vivent ainsi sans mourir. Puis Soushiâness (Saoshyant) ressuscite les morts."* (*Bondaheshn,* p. 145).

Dans le *Bondaheshn,* l'alimentation du premier animal, la vache, est décrit ainsi:

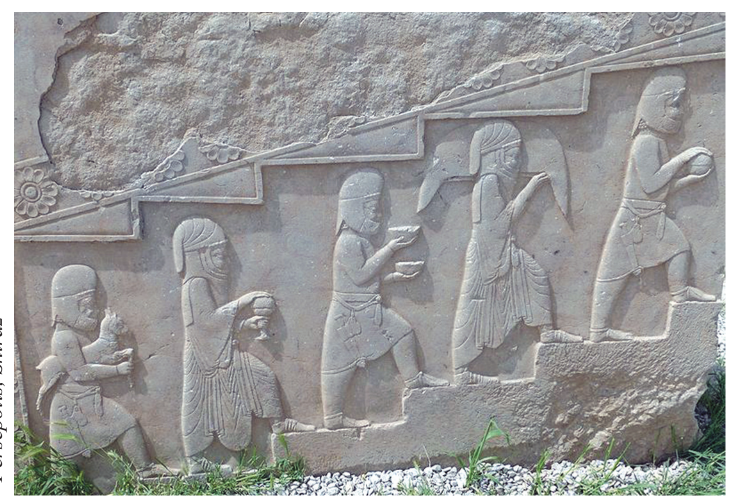
"Il dit ainsi que: "J'ai créé deux fois la vache en raison de sa place élevée. Une fois sous la forme de vache, une autre fois sous la forme d'un animal aux espèces multiples. Trente nuits et trente jours, elle ne mangea point. Puis elle but de l'eau, puis se nourrit des plantes." (*Bondaheshn,* p.78).

Les deux premières versions citées décrivent la création du premier couple

humain et son alimentation depuis l'origine jusqu'à la fin des temps. Ce couple qui naît d'abord sous la forme d'une plante se transforme après plusieurs étapes en couple humain. Mis à part les éléments innombrables que ces deux récits mettent à la disposition des chercheurs de différentes branches, l'alimentation dans ce mythe joue un rôle primordial pour expliquer la manière dont la plante originelle se transforme en un couple d'humains. Le mythe de la création sous la forme d'une plante (la prise en compte du modèle végétal), existe dans la plupart des civilisations; l'on estime que la relation de l'homme à la terre et ses connaissances en agriculture sont à l'origine de ce type de mythes. Dans le mythe iranien, le couple Mashi et Mashyâneh naît de la semence de Kioumarth, tombée sur le sol sous la forme d'une rhubarbe, évènement qui rappelle la croissance végétale. L'analogie entre l'humain et la plante, et l'hypothèse végétale originelle pour l'homme sont des éléments fondateurs dans les mythologies indo-européennes, notamment dans les mythologies indiennes et germaniques. (Manhardt, 1875, 8-7) Dans l'un des mythes scandinaves, nous avons le récit de trois hivers successifs, sans étés, trois hivers se succédant sans rupture et faisant ainsi tout disparaître. Le seul couple qui survit est celui de Lif et Leifhrasir qui se cachent au cœur d'un arbre et se nourrissent de rosée. De ce couple est né une nouvelle génération d'homme (Orlik, 1922, 15-6).Ce récit décrit ainsi la continuation d'un couple humain - qui a, telles les plantes, une alimentation végétale- durant la période du chaos originel (= le commencement de la création après le néant). Cette création première est différente de la création de Mashi et Mashyâneh du point de vue quantitatif. Mais l'analogie entre les deux est l'hypothèse d'une création primitivement végétale pour l'homme et sa dissémination à travers le monde. Le mythe scandinave ne décrit pas le comment de cette évolution et l'hypothèse végétale dans son cas est une courte description d'une

Dans le mythe iranien, le couple Mashi et Mashyâneh naît de la semence de Kioumarth, tombée sur le sol sous la forme d'une rhubarbe, évènement qui rappelle la croissance végétale. L'analogie entre l'humain et la plante, et l'hypothèse végétale originelle pour l'homme sont des éléments fondateurs dans les mythologies indo-européennes, notamment dans les mythologies indiennes et germaniques.

humanité dont l'origine réside dans la survie dans l'arbre (=origine végétale) et dans la rosée dont le premier couple se nourrit (=alimentation végétarienne). Le mythe iranien décrit le processus logique de la transformation de la plante en l'humain et tente d'associer le postulat de l'origine végétale de l'homme avec la réalité objective, c'est à dire la procréation normale. On ne peut accepter que le premier humain soit venu sur terre de la même manière que le reste de l'humanité, c'est-à-dire du rapprochement entre un homme et une femme. Le mythe a ainsi avancé une justification basée sur la causalité en prenant comme postulat premier une origine végétale pour l'homme. Mais le mythe tente aussi de relier cette explication avec la réalité objective sur une base logique pour pouvoir totalement justifier la naissance de l'humanité sur terre. En d'autres termes, il explique comment l'homme, d'origine



Prêtres mèdes et arachosiens, bas-reliefs à Persépolis, Shirâz

végétale, est devenu humain, car l'origine végétale, dans son essence même, empêche l'homme de vivre objectivement son humanité. Cette qualité de l'origine végétale ne remet pas en cause le postulat premier, c'est ce postulat qui a conduit au mythe. D'autre part, même dans le cadre du mythe, l'hypothèse axiomatique de l'origine végétale de l'homme est soumise à la logique de l'esprit humain

Cette comparaison entre l'homme et la plante montre d'une part la sacralité de l'élément végétal dans une telle civilisation (l'agriculture) et se présente d'autre part comme une réponse et une solution logique au dilemme de la création du premier homme.

et le mythe doit, pour expliquer le processus de la transformation du végétal en humain, sélectionner et synthétiser des éléments permettant à la rationalité de sortir de l'impasse de l'impossibilité, ce que l'hypothèse en soi ne peut faire seule.

Dans l'optique globale de ce mythe, la création du premier couple humain est analogue à celle des plantes. Mais l'insistance sur la différenciation des deux sexes (différenciation non soulignée dans le monde végétal) est logiquement toujours présente. Ce mythe ne prétend donc pas que l'homme est une plante mais que «le premier couple d'humains est doté d'un corps végétal lors de la première étape de sa création». La structure et l'ordre particulier qui agencent cette hypothèse sont basés sur certains éléments sociaux, économiques, géographiques et culturels de l'époque où le mythe prend forme. Cette comparaison entre l'homme et la plante montre d'une part la sacralité de l'élément végétal dans une telle civilisation (l'agriculture) et se présente d'autre part comme une réponse et une solution logique au dilemme de la création du premier homme. Cela dit, il faut signaler que la faculté de symbolisation propre à l'homme est dans ce schéma doublée par la ressemblance presque naturelle entre les plantes et l'homme, ressemblance qui rend possible la formation d'un nouveau sens. C'est la symbolique de la naissance, en tant que noyau central de l'expérience humaine qui sous-tend ce mythe et qui y est exploitée. La prise en compte de la naissance en tant que phénomène permet à deux types de naissances différentes, produits de deux expériences différentes, de prendre place côte à côte et répondent à l'une des interrogations de la création. La croissance des végétaux dans le sol à partir d'une graine, et la croissance de l'humain dans le corps de la mère, à partir aussi d'une graine, est l'une des ressemblances fondamentales entre les deux espèces, exprimée métaphoriquement dans le mythe. Dans le langage aussi, le mot «semence» a des usages différents mais des sens parallèles. Cela dit, le mythe ne simplifie rien en soi, au contraire, il doit adapter et mettre en parallèle son postulat premier avec la

réalité objective.

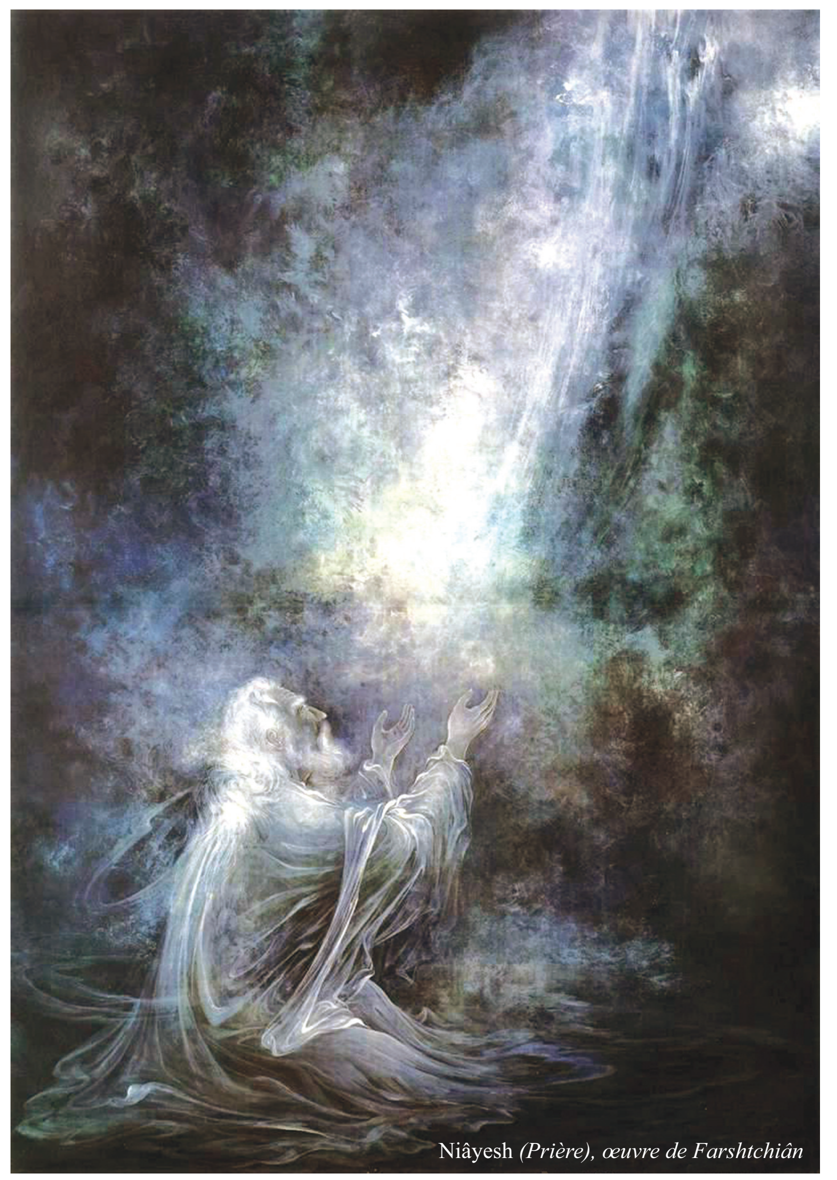
Dans le récit du *Bondaheshn*, il est dit que Mashi et Mashyâneh se transforment de créatures au corps végétal en créatures au corps humain. Mais ils sont encore mi-hommes mi-plantes et leur alimentation est encore végétarienne. L'effort métaphorique du langage, qui se voit dans des mots tels qu'«habillement» ou "repas", qui sont propres à l'homme, ne suffit pas pour séparer l'homme du végétal. Dans la deuxième étape de leur création, ils boivent du lait durant trente jours. Dans cette étape, le mythe cherche un médiateur entre l'alimentation végétarienne de la première étape et l'alimentation omnivore (carnivore) de la troisième étape. Le lait est le meilleur aliment intermédiaire, il est un aliment obtenu d'un animal, mais d'un animal qui se nourrit de plantes. En quelque sorte, le lait n'est ni un aliment végétal, ni un aliment animal, et l'homme et la plante peuvent tous deux s'en nourrir. Lors de la troisième étape, après avoir mangé de la viande, Mashi et Mashyâneh se battent ensemble, s'accouplent et vont jusqu'à manger leurs enfants. Mais c'est justement lors de cette étape que l'homme se distingue de son origine végétale et avec l'éveil de la sexualité, le paradoxe existant en la matière pour le couple au corps végétal disparaît. L'alimentation est un sujet que le mythe choisit en raison de son importance pour exprimer la différence entre les sexes. Ce thème de l'aliment est aussi visible dans le récit d'Adam et Eve. En consommant un aliment interdit, ces deux se différencient sexuellement et c'est avec leur exclusion du Paradis que l'humanité se disperse et commence à se développer. De la même manière, il y a le récit de leurs enfants, Caïn et Abel, dont le premier est chasseur et le second agriculteur, qui entrent en conflit l'un avec l'autre. Caïn commence une guerre (le chasseur carnivore) dont le prétexte est la femme d'Abel (le désir).

L'alimentation est un sujet que le mythe choisit en raison de son importance pour exprimer la différence entre les sexes. Ce thème de l'aliment est aussi visible dans le récit d'Adam et Eve. En consommant un aliment interdit, ces deux se différencient sexuellement et c'est avec leur exclusion du Paradis que l'humanité se disperse et commence à se développer.

Dans tous les cas, de même que dans le *Bondaheshn*, on voit que l'homme, grâce à la connaissance de ses paradoxes et contradictions, ainsi que celle des interrelations entre le végétal et l'humain, et en mettant en scène les rôles et les positions de ces deux vis-à-vis l'un de l'autre, exprime finalement son propre thème. L'humain et le végétal ont chacun leur place et leur sacralité respective. Mais la sacralité végétale de la plante, en tant que forme originelle et basique de l'homme à l'époque des commencements de la création demeure, et l'homme la préserve comme une règle essentielle et sacrée. Au cours de sa vie, l'homme s'éloigne de ce modèle divin mais finit par y retourner. ■

---

1. Recueil de textes cosmogoniques zoroastriens.
2. Premier homme, créé par Ahura Mazda, Kioumarth est le prototype de l'humanité dans la cosmogonie zoroastrienne.
3. Sorte d'énergie divine spirituelle qui donne de la force et du pouvoir aux hommes.
4. Deuxième millénaire du cycle universel du zoroastrisme.


Niâyesh *(Prière), œuvre de Farshtchiân*

Le vin dans le Coran et dans la poésie gnostique à travers l'exemple de Hâfez: de l'ivresse terrestre à l'extase spirituelle

Amélie Neuve-Eglise

Bien que révélée progressivement, l'interdiction du vin est clairement exprimée dans le Coran et a été rattachée à plusieurs causes: individuelle, en ce qu'il altère la raison alors que la religion se veut un éveil conscient de l'homme à lui-même, ou encore sociale de par les désordres et dangers qu'il peut générer au sein de la société. Dans le Coran, les boissons enivrantes sont évoquées dans deux contextes: terrestre, où elles sont l'objet d'une progressive interdiction, et dans l'Au-delà, comme l'une des récompenses des croyants au Paradis. Dès lors, une question se pose: comment ce qui est interdit et considéré comme négatif ici-bas peut être un élément du Paradis promis? Parlons-nous toujours d'une même chose? L'état de perplexité ira croissant en découvrant que de nombreux poètes arabes et iraniens postérieurs à l'islam comme Ibn al-Fârid, Omar Khayyâm ou encore Hâfez ont fait l'éloge du vin et de l'état d'ivresse dans des poèmes qualifiés par de nombreux commentateurs de "bachiques" (*khamriyyât*). Selon ces derniers, ces vers seraient l'expression la plus parfaite de l'existence d'une sorte d' "épicurisme islamique". Doit-on alors considérer Hâfez – dont le nom même signifie «celui qui connait le Coran par cœur» – comme un croyant libertin sacrifiant certains interdits religieux, et non des moindres, sur l'autel de l'amour des plaisirs terrestres? Si de nombreux commentateurs iraniens et étrangers ont répondu par l'affirmative, une lecture plus attentive des poèmes de Hâfez et de leur signification générale nous permettra de montrer que le motif du vin est utilisé dans le cadre d'une symbolique très riche de la quête humaine de Dieu visant notamment à exprimer les différents états du pèlerin (*sâlik*) au cours de ce parcours spirituel.

Le vin dans le Coran: entre interdiction terrestre et délice paradisiaque

Dans le Coran, les boissons enivrantes sont désignées par le mot *khamr* (qui fait référence à la fermentation (*takhmir*) dont ces boissons sont issues)[1], ou encore par *sakar*, nom issu de *sokr* ou *sakra* qui exprime l'ivresse ou l'état d'ébriété. Le *khamr* ou *sakar* désignent ainsi toute boisson qui, à la suite d'une fermentation, entraîne une ivresse et altère l'exercice de la raison.[2] Outre l'ivresse, le mot *sakra* signifie également un état d'étonnement intense, de

grande stupeur ou de torpeur; on retrouve donc dans les deux cas la même idée d'un état où la raison est affaiblie ou submergée par les sentiments et les passions.[3] Ainsi, dans le Coran, le peuple de Loth est décrit comme composé de personnes qui "*se confondaient dans leur délire (*sakra*)*" (15:72).

L'interdiction du vin a été révélée de façon progressive, étant donné le rejet qu'aurait pu produire sa prohibition subite dans une société habituée à en consommer de façon régulière. Il fut ainsi d'abord révélé aux croyants de ne pas prier en état d'ivresse: «*Ô les croyants! N'approchez pas de la prière (*salât*) alors que vous êtes ivres (*sukârâ*), jusqu'à ce que vous compreniez ce que vous dites*» (4:43). Si un autre verset évoque certains avantages du vin, son aspect négatif prévaut clairement: «*Ils t'interrogent sur le vin (*al-khamr*) et les jeux de hasard. Dis: "Dans les deux il y a un grand péché et quelques avantages pour les gens; mais dans les deux, le péché est plus grand que l'utilité*» (2:219). L'interdiction ne fut définitivement révélée que par la suite dans un verset de la sourate «La table servie», qui ne laisse plus aucun doute sur le statut légal du vin: «*Le Diable ne veut que jeter parmi vous, à travers le vin (*al-khamr*) et le jeu de hasard, l'inimité et la haine, et vous détourner d'invoquer Allah et de la prière. Allez-vous donc y mettre fin?*» (5.91).[4] Le vin est ici directement associé au diable, dont le but suprême reste d'éloigner l'homme de Son créateur.

Face à cette interdiction sans appel, le vin est néanmoins considéré comme l'un des délices du Paradis dans plusieurs versets: «*Voici la description du Paradis qui a été promis aux pieux: il y aura là […] des ruisseaux d'un vin (*khamr*) délicieux à boire, ainsi que des ruisseaux d'un miel purifié*» (47:15). D'autres versets évoquent un «nectar cacheté» (*rahiq makhtoum*)[5] ou une «boisson très pure» (*sharâb tahour*) dont Dieu abreuve directement les croyants[6]. Cependant, contrairement au vin de ce monde, le vin du paradis ne provoque ni étourdissement ni altération de l'intellect, mais donne au contraire une clairvoyance parfaite: «*Parmi eux circuleront des garçons éternellement jeunes, avec des coupes, des aiguières et un verre [rempli] d'une liqueur de source qui ne leur provoquera ni maux de tête ni étourdissement*» (56:17-19). Est évoquée ici l'une des clés qui nous permettra de comprendre l'essence du vin chez un poète comme Hâfez. Enfin, la notion d'ivresse dans l'autre monde est également mentionnée, mais dans un aspect négatif: «*Le jour où vous le verrez, toute nourrice oubliera ce qu'elle allaitait, et toute femelle enceinte avortera de ce qu'elle portait. Et tu verras les gens ivres, alors qu'ils ne le sont pas. Mais le châtiment d'Allah est dur*» (22:2).

> Dans le Coran, les boissons enivrantes sont évoquées dans deux contextes: terrestre, où elles sont l'objet d'une progressive interdiction, et dans l'Au-delà, comme l'une des récompenses des croyants au Paradis. Dès lors, une question se pose: comment ce qui est interdit et considéré comme négatif ici-bas peut être un élément du Paradis promis? Parlons-nous toujours d'une même chose?

Le vin dans la tradition poétique et la gnostique persane: l'amour divin comme fondement et moteur de la création

Avant d'évoquer plus précisément le

motif du vin dans la poésie de Hâfez, il est nécessaire de présenter de façon succincte ce qui semble être sa vision générale du monde et de l'origine de la création. Dans un vers resté fameux,

Contrairement au vin de ce monde, le vin du paradis ne provoque ni étourdissement ni altération de l'intellect, mais donne au contraire une clairvoyance parfaite. Est évoquée ici l'une des clés qui nous permettra de comprendre l'essence du vin chez un poète comme Hâfez.



Neshân-e Massir *(le signe de la voie)*, *par Mahmoud Farshtchiân*

Hâfez écrit: "*Dans la prééternité, le rayon de Ta beauté s'exhala en une lumineuse apparition/ L'amour parut et mit feu au monde entier*."[7] Ces mots font écho à un hadith qodsi[8] largement cité par les grands gnostiques de l'islam, selon lequel le moteur de la création aurait été l'amour de Dieu et Son souhait d'être connu par Ses créatures: "*J'étais un trésor inconnu, J'aimais à être connu: J'ai donc créé les créatures, Je me suis fait connaître d'elles et par Moi elles Me connurent*." D'autre part, selon le Coran, le corps de l'homme a été façonné d'argile tandis que son âme lui a été directement insufflée par Dieu: "*Il lui donna sa forme parfaite et lui insuffla de Son Esprit*" (32:9). L'origine de la création de l'homme est donc ce souffle d'amour divin qui va orienter toute la destinée spirituelle de ce dernier: pour trouver la vérité de son être et atteindre sa perfection, il devra entreprendre tout un cheminement afin de sortir de son *moi illusoire (*majâzi*)* - c'est-à-dire de ses passions, de son égoïsme, et de tout ce qui n'est pas Dieu - qui lui permettra d'atteindre son *moi véritable (*haqiqi*)*, qui n'est autre que la présence divine à l'origine de sa création.

Le symbolisme du vin s'avère ici particulièrement approprié pour décrire ce processus. Au sens terrestre, le vin et l'ivresse qu'il entraîne fait oublier à l'homme sa fierté, sa position sociale, sa richesse, et tout ce qui touche aux valeurs terrestres passagères. S'il est ivre, un roi pourra se mettre à danser avec un mendiant, oubliant toutes les distinctions créées par les coutumes de ce monde. De même, la manifestation de l'amour divin dans le cœur de l'homme lui fait oublier tous ses attachements terrestres, anéantissant son égo dans la magnificence divine. Comme l'évoque Molânâ, "*comment y aurait-il place pour la fierté et la vanité dans l'ivresse; où ne se trouve*

pas un atome de l'existence personnelle?"[9] Il est aussi intéressant d'évoquer ici que le verbe arabe *khamara* (dont est issu le mot *khamr* signifiant boisson enivrante) signifie «envahir quelqu'un», «être possédé par une idée»[10], et désigne donc parfaitement l'état du pèlerin cheminant vers son Créateur.[11]

La symbolique du vin est ainsi loin d'être née avec Hâfez, et a été employée avant lui par des mystiques et poètes tels que Molânâ. De façon générale, ce dernier désigne par "vin" tout ce qui entraîne l'ivresse et détourne de la conscience de son «moi», que ce soit l'alcool, la richesse, le pouvoir, Dieu…: "*Pour l'âme charnelle, il y a les vins de la damnation, qui égare cette infortunée hors du droit chemin/ Pour l'intellect, il y a les vins de la félicité, de sorte qu'il obtient la demeure que l'on ne quitte plus/Par son ivresse, il déracine la tente du ciel et prend le chemin qui s'avance loin de cette direction terrestre/Ecoute, ne sois pas trompé, ô cœur, par chaque ivresse: Jésus est enivré par Dieu, l'âne est enivré par l'orge.*"[12] Après avoir distingué ces deux types de vins, c'est-à-dire le vin divin et celui des passions de l'âme, Molânâ invite clairement à ne pas se tromper d'ivresse: "*Ô connaisseur de vin, prends garde, goûte avec précaution, afin de trouver le vin qui ne soit pas adultéré/Les deux jarres t'enivreront, mais cette ivresse (bénie) t'emmènera jusqu'au Seigneur du Jugement.*"[13]

Ici, le vin véritable (*haqiqi*) est celui de la gnose et de la manifestation de la présence divine, tandis que la boisson terrestre n'est que son apparence (*majâz*) trompeuse.[14] Il devient dès lors nécessaire de purifier la coupe de son corps afin de la rendre capable de recevoir l'effusion céleste: "*Quand tu cherches avec l'aide de Dieu, l'essence de ton esprit est le vin, et le corps le flacon.*"[15]

Le motif du vin et de l'ivresse repose donc sur une vision de l'homme selon laquelle du fait de sa nature divine, ce dernier ne peut se satisfaire du cadre limité d'une vie matérielle et est animé par une soif de perfection illimitée. Cette soif le conduit à sortir de lui-même et à rechercher l'ivresse dans l'argent, le pouvoir, la satisfaction de ses désirs charnels… En s'appuyant sur une ontologie de l'amour comme base de la création, les gnostiques mystiques considèrent l'ivresse en Dieu, Créateur illimité et parfait, comme la seule chose capable d'étancher cette soif et de conduire l'homme à la réalisation de sa perfection. Le vin permet donc de briser l'idole de son «moi» égoïste et de passer de l'état humain à l'état divin, car tant qu'une trace d'égoïsme reste présente, le divin ne peut se manifester au cœur de l'homme. L'homme ivre ne se considère plus comme le centre du monde, mais voit les choses comme autant de manifestations d'une réalité divine unique qui embrasse tout et correspond à la vision de l' "unicité de l'existence" (*wahdat al-wujoud*) sur laquelle se base la gnose. Comme l'alcool, l'amour divin introduit donc une rupture de l'état de conscience habituel. Au-delà d'un simple symbolisme conventionnel, la comparaison a donc un

> Au sens terrestre, le vin et l'ivresse qu'il entraîne fait oublier à l'homme sa fierté, sa position sociale, sa richesse, et tout ce qui touche aux valeurs terrestres passagères. De même, la manifestation de l'amour divin dans le cœur de l'homme lui fait oublier tous ses attachements terrestres, anéantissant son égo dans la magnificence divine.

fondement ancré dans la réalité.

Hâfez et l'ivresse mystique

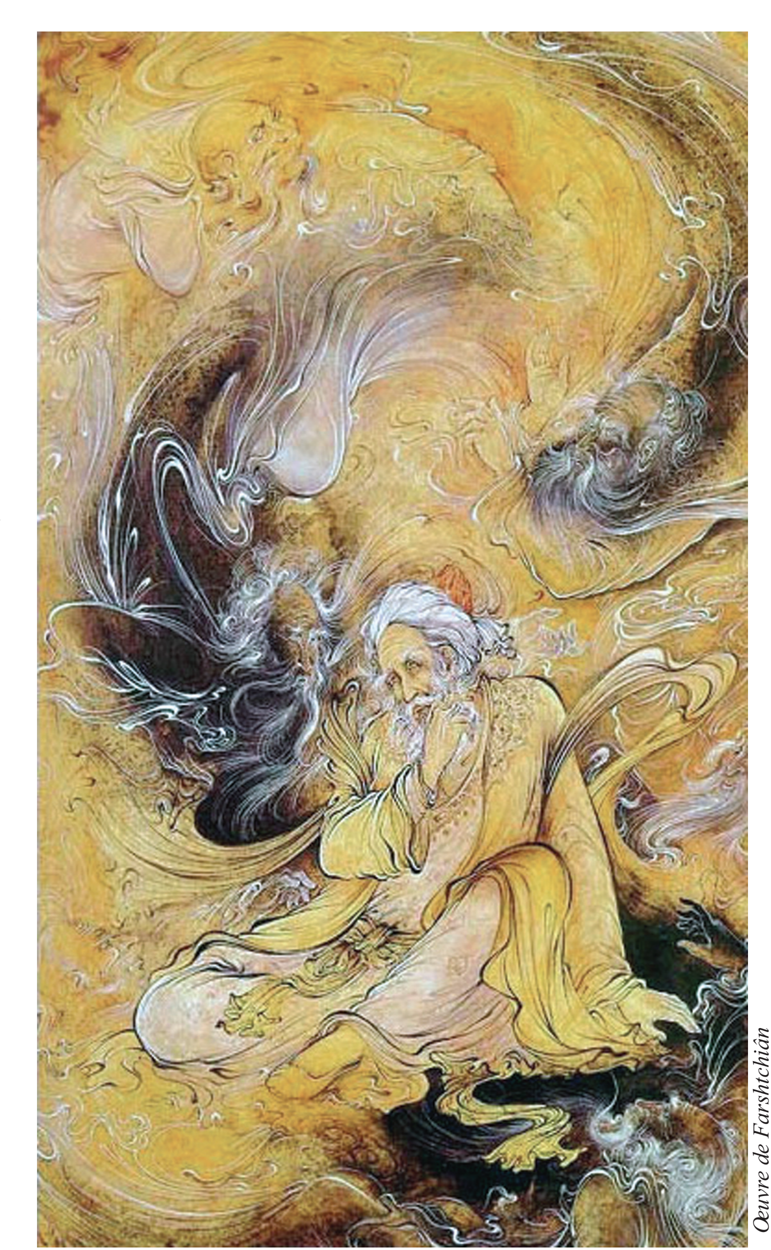
La notion de vin (*sharâb*, *mey* ou *bâdeh*) est omniprésente dans la poésie de Hâfez, ainsi que le champ lexical qui lui est lié: des mots comme "coupe", "lie", "ivresse", "échanson" etc. sont ainsi constamment évoqués. Une lecture attentive de la poésie de Hâfez permet de comprendre que, loin de constituer un éloge des plaisirs matériels, le vin est employé dans le cadre d'une riche symbolique décrivant les états spirituels du pèlerin cheminant vers Dieu. Ce langage vise à exprimer de hautes réalités avec des mots connus de tous, mais dont seuls les initiés comprendront la portée profonde, tandis que ceux dont la vision se limite au monde terrestre et à ses plaisirs se contenteront d'une lecture au premier degré. Les différentes lectures répondent ainsi à l'adage "*Dis moi ce que tu lis, je te dirai qui tu es*".

Ce langage symbolique vise à exprimer de hautes réalités avec des mots connus de tous, mais dont seuls les initiés comprendront la portée profonde, tandis que ceux dont la vision se limite au monde terrestre et à ses plaisirs se contenteront d'une lecture au premier degré. Les différentes lectures répondent ainsi à l'adage "*Dis moi ce que tu lis, je te dirai qui tu es*".

Le ton est donné dès le 1er ghazal du *Divân* de Hâfez: "*Eh! Echanson, fais circuler la coupe [*ka's*] et présente-là!/ Car l'amour parut facile à l'origine, puis surgirent les difficultés […]/Colore de vin [*mey*] le tapis de prière si le Maître des Mages te le dit!/Car le Pèlerin n'ignore pas la Voie et la conduite à tenir aux étapes.*"[16] Nous retrouvons ici le motif gnostique de l'amour comme l'origine de toute chose. Ainsi, l'ivresse prônée par Hâfez n'est pas liée au vin terrestre, mais bien à l'expérience de l'amour divin et de la rencontre de Dieu, «l'Ami» par excellence, dans la prééternité: "*Jusqu'à l'aube du Jour de la Résurrection, ne se détournera de l'ivresse/ Celui qui comme moi dans la prééternité but une gorgée à la coupe de l'Ami*."[17] Comme nous l'avons évoqué, cette gorgée bue à l'aube des temps va déterminer toute la vie du pèlerin qui cherchera de nouveau à atteindre l'ivresse de l'union au travers de son parcours initiatique. Cela rejoint également l'idée coranique de *fitra* ou «nature divine originelle» qui incite naturellement chaque homme à rechercher l'absolu et l'illimité, c'est-à-dire Dieu. D'autres vers viennent renforcer cette interprétation: "*Heureux le cœur de celui qui, comme Hâfez/ Prend une coupe de Vin du Pacte Primordial (*alast*)*."[18] Ici, l'expression «*alast*» renvoie directement au pacte prééternel que Dieu a conclu avec les hommes évoqué dans le Coran: "*Et quand le Seigneur tira une descendance des reins des fils d'Adam et les fit témoigner sur eux-mêmes: "Ne suis-je pas (*alasto*) votre Seigneur?" Ils répondirent: "Mais si, nous témoignons…"*" (7:172). Le vin de "*alast*" évoqué par Hâfez fait clairement référence à la parole divine évoquée dans ce verset qui, faisant prendre conscience à l'homme de la réalité divine présente en lui, lui permet de reconnaître Dieu comme son Seigneur.[19] Cette réalité divine présente dans l'homme est également évoquée dans ces vers, la coupe symbolisant le corps du pèlerin: "*Nous avons vu dans la coupe le reflet du visage du Compagnon/ Eh! Toi qui ne sais rien de notre plaisir à boire*

continuellement."[20] Contrairement à l'intellect qui est une force conservatrice et dont le but est de préserver l'homme, l'amour est une force qui fait sortir de soi et enivre. Elle permet ainsi de détruire son moi égoïste afin de laisser se manifester l'étincelle d'amour primordial qui est en lui:"*L'ivresse de l'amour m'a mis en ruine et pourtant/Le fondement de mon être prospère sur cette ruine*."[21] Afin de permettre à cet amour de ce manifester, le premier pas de la voie sera de laver son cœur des attaches de ce monde: "*Un gnostique fit ses ablutions à l'onde claire du Vin/ Quand à l'aube il alla en pèlerinage à la Taverne*."[22] La taverne[23], lieu de l'ivresse, est donc la Voie spirituelle par excellence[24]: "*Hâfez, par la Voie de la Taverne (*râh-e meykadeh*) tu es joyeusement sorti du monde!/Que la prière des hommes de cœur accompagne ton cœur pur!*"[25] La taverne ne désigne pas un lieu particulier, mais chaque aspect du monde qui, en tant que manifestation de la beauté divine, est susceptible d'enivrer le pèlerin. L'échanson (*sâqi*) qui sert le vin dans la coupe du pèlerin ne doit également pas être perçu comme une personne particulière, mais comme tout être ou chose le rapprochant de Dieu.

Loin de signifier une invitation à jouir au maximum des plaisirs de ce monde avant la mort, l'ivresse prônée par Hâfez invite au contraire à s'efforcer d'acquérir une conscience des vérités divines dans cette vie même, ce qui implique la pratique du détachement devant conduire à une humilité extrême face au Créateur: "*Apporte le vin! Conformément à la* fatwâ *de Hâfez, de mon cœur pur/ je vais laver à l'effusion de la Coupe la poussière d'hypocrisie*".[26] Il est d'ailleurs souvent évoqué que le vin doit être bu à l'aube (*sahar*), moment particulièrement favorables aux révélations intérieures



Œuvre de Farshtchiân

dans la tradition islamique: "*Par Dieu, Toi, donne une gorgée à Hâfez, qui se lève à l'aube!/ Car je vous l'assure, la prière faite à l'aurore est suivie d'effet!*"[27] La sincérité est également l'une des conditions de la Voie menant à Dieu: "*Aller à la porte de la Maison du vin est la démarche des hommes sincères (*yekrang*)/ pour ceux qui font étalage d'eux-mêmes, pas d'accès au quartier des*

Marchands de vin!"[28] S'il s'agissait ici de vin matériel ou même d'une métaphore de l'amour physique, que viendraient faire ici toutes ces conditions à la sincérité et à l'humilité? C'est également dans ce sens qu'il faut comprendre les critiques générales de Hâfez à l'égard des soufis et de la vanité de leurs organisations: "*Le couvent et le froc d'hypocrisie m'écœurent/ Où est le Monastère des Mages, où est le vin limpide?*"[29]

L'ivresse provoquée par la manifestation de la beauté divine n'entraîne pas une perte de l'intelligence, bien au contraire: en faisant tomber le voile de l'égo, elle permet à la Vérité de se manifester dans toute sa pureté: "*Le soufi privé de sens qui, la veille, brisait coupe et verre à boire/Dès la première gorgée de vin, devint sensé et sage*."[30] Ces vers sont un écho parfait au verset coranique évoqué précédemment selon lequel le vin bu au paradis ne provoque ni mal de tête, ni étourdissement (56:19). Cette ivresse permet aussi d'apaiser l'âme des chagrins du monde: "*Je veux un vin enivré [*sharâb-e talkhi*] dont la force abat l'homme intrépide, un instant peut-être me reposerai-je du monde et de sa malfaisance*."[31] Dieu et l'ivresse provoquée par Sa manifestation devient ainsi le refuge de tout gnostique: "*De ce Plafond aux sombres stalactites il pleut la sédition. Lève-toi/ Allons nous réfugier à la Taverne loin de toutes ces calamités!*"[32]

L'ivresse provoquée par la manifestation de la beauté divine n'entraîne pas une perte de l'intelligence, bien au contraire: en faisant tomber le voile de l'égo, elle permet à la Vérité de se manifester dans toute sa pureté.

Certains ghazals de Hâfez font également clairement référence à certains hadiths du prophète Mohammad. Ainsi, le vers "*A l'aube, en un pays, un cheminant/ confiait ce mystère à un proche:/ "Soufi, le vin devient pur au moment où/ dans le flacon de verre il a parcouru quarante jours!*""[33] fait écho au hadith: "*Celui qui consacre à Dieu quarante jours, Dieu fera jaillir les sources de la sagesse de son cœur à sa langue*".[34] En écho aux versets coraniques, Hâfez évoque également le vin du paradis: "*Demain, breuvage à la source du paradis et houris sont à nous/ et aujourd'hui aussi, échanson à visage de lune et coupe de vin!*"[35] Ces vers laissent également entendre que le paradis, qui n'est autre que la joie de la proximité avec Dieu, peut d'ores et déjà être atteint durant l'existence terrestre.

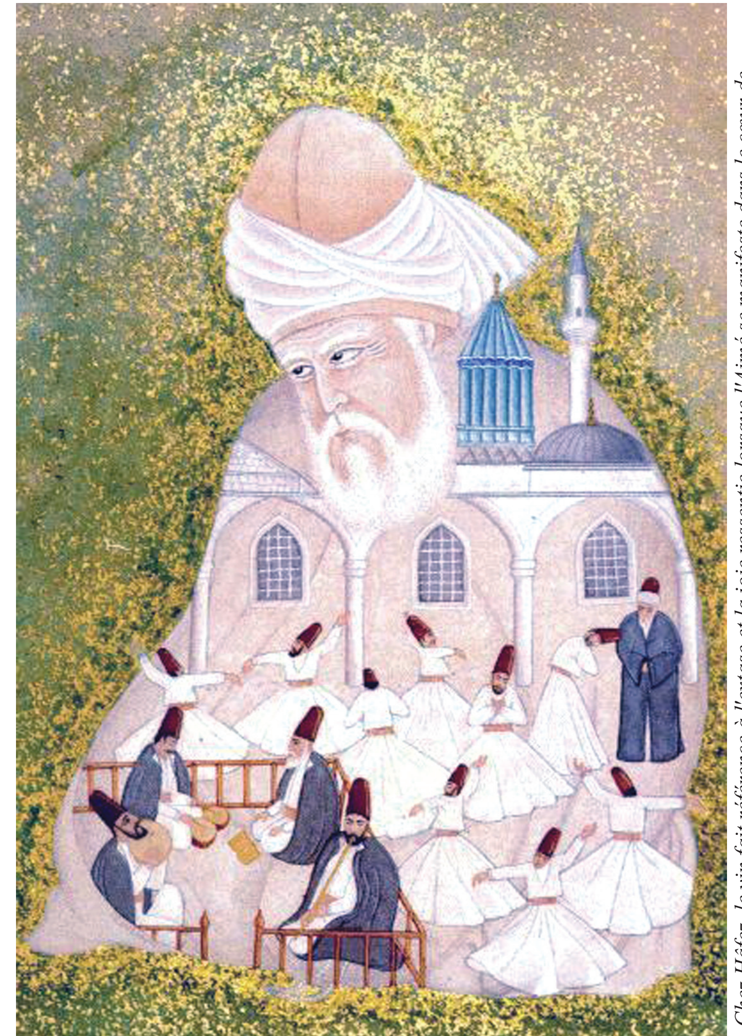
Enfin, en écho à Molânâ, Hâfez rappelle clairement la différence entre le vin «réel» et celui «d'ici-bas»: "*Grâces soient à Dieu: la porte de la Taverne est ouverte!/Car mon besoin est tendu vers Sa porte/Les jarres bouillonnent et grondent toutes sous l'effet de l'ivresse./Et ce vin qui est là-bas, il est réel (*haqiqi*), ce n'est pas métaphore (*majâzi*).*"[36] Le vin matériel n'est donc qu'une pâle métaphore du vin réel servi dans la Taverne de l'Amour divin. L'injonction de Hâfez à ne pas se limiter à la métaphore des choses est clairement évoquée dans un autre vers, et ne laisse plus d'équivoque quant à l'essence du vin véritable dans sa poésie: "*Demain, lorsque le Seuil du palais de vérité (*haqiqat*) deviendra visible/Honteux sera le cheminant qui aura agi par métaphore (*majâz*)!*"[37]

Une question se pose néanmoins: si tout cela n'est que symbole, pourquoi recourir à un tel procédé d'expression et ne pas exposer ces significations clairement et directement? Cette question touche à l'un des points fondamentaux

de la gnose selon lequel exprimer directement de hautes vérités à des personnes qui n'y sont pas préparées est fort susceptible d'avoir l'effet inverse de celui escompté et d'entraîner une incompréhension de la masse dans le meilleur des cas, ou une mise à mort pour hérésie dans le pire, comme cela fut le cas de Hallâj. Dans ce sens, la compréhension de l'ivresse au sens vrai demeure réservée à une élite: "*Viens, je te montrerai dans le Vin pur le secret du Temps/ à condition que tu ne le montres pas aux pervertis, aux cœurs aveugles*."[38]

En conclusion et comme nous l'avons évoqué au cours de cet article, chez Hâfez, le vin fait donc référence à l'extase et la joie ressentie lorsque l'Aimé se manifeste dans le cœur de l'amant, et qui lui fait oublier son propre moi égoïste.[39] Face au monde qui invite à s'abandonner à l'ivresse du pouvoir et à sa beauté éphémère, la poésie gnostique invite l'homme à devenir ivre de Dieu. Ici, le «vrai» vin devient alors la plus licite des boissons. Bien loin d'inviter à des jouissances éphémères, Hâfez convie l'homme à la félicité éternelle qui n'est autre que la rencontre avec son Créateur – rencontre possible au cours de cette vie même: "*Avant que le monde évanescent ne soit délabré/Mets-nous en ruine avec la coupe de vin couleur de rose!*"[40] Comme l'a souligné Yayha Bonaud[41], l'emploi du langage bachique dans le cadre d'une symbolique spirituelle n'est également pas absent de la tradition chrétienne et on le retrouve notamment dans les poésies de Thérèse d'Avila ou de Jean de la Croix. Dans l'un de ses écrits, ce dernier évoque l'état d'union avec le divin qui n'est pas sans rappeler le ton des ghazals de Hâfez: "*Il faut savoir que cette faveur de la suave ivresse ne passa pas aussi vite que l'étincelle, car elle est plus stable; car l'étincelle touche et passe, mais son effet dure un peu, et parfois beaucoup; mais le vin aromatisé a l'habitude de durer longtemps, lui et l'effet qu'il produit, ce qui est… amour suave en l'âme; ... quoique pas toujours au même degré d'intensité, car il faiblit*

Face au monde qui invite à s'abandonner à l'ivresse du pouvoir et à sa beauté éphémère, la poésie gnostique invite l'homme à devenir ivre de Dieu. Ici, le «vrai» vin devient alors la plus licite des boissons.



Chez Hâfez, le vin fait référence à l'extase et la joie ressentie lorsque l'Aimé se manifeste dans le cœur de l'amant, et qui lui fait oublier son propre moi égoïste.

ou croît sans que l'âme y puisse quoi que ce soit, car parfois, sans qu'elle fasse rien pour sa part, l'âme ressent en l'intime substance que son esprit se met suavement en ébriété et en inflammation de ce vin divin."[42] Ce procédé est également présent dans la Bible, notamment dans le *Cantiques des Cantiques*.[43] Néanmoins, la richesse et la puissance d'évocation de ce symbolisme atteint des sommets dans la poésie gnostique iranienne, où les plus hautes significations du Coran, notamment la conception de l'homme parfait comme «vicaire ou lieu-tenant (*khalifa*) de Dieu sur la terre», à la fois homme-Dieu et serviteur dépendant de son Créateur, sont exprimées avec une beauté unique: "*Je suis mendiant à la taverne, mais vois comme en étant d'ivresse/ fier face au ciel, je commande aux étoiles!*"[44] ■

---

1. *Khamr* est également issu de la racine kh-m-r qui évoque l'idée de déroute.
2. Allâmeh Tabâtabâ'i, *Tasfir al-Mizân*, traduction persane de Seyyed Mohammad Bâqer Mousavi Hamedâni, Vol. 6, Daftar-e enteshârât-e Eslâmi, Qom, pp. 174-175. L'extension de ce que recouvre le *khamr* a été défini de façon plus ou plus extensive selon les différentes écoles juridiques. A ce sujet, se référer à "Vins, boissons enivrantes et drogues", Amir-Moezzi, Mohammad Ali (dir.), *Dictionnaire du Coran*, Robert Laffont, Bouquins, 2007, pp. 910-915.
3. Dans le même sens, l'agonie est parfois désignée par l'expression *sakra al-mawt*, mot à mot, «la stupeur de la mort». Le sucre (*sokkar*) vient également de la même racine et est à l'origine du mot «*moskirât*», désignant les boissons issues de la fermentation du sucre et par dérivation, l'ensemble des boissons alcoolisées. A l'origine, le mot «*sokr*» désignait également tout ce qui éloigne l'homme de sa raison ou qui «dresse un barrage» entre lui et son intellect (Râghib, *Mofradât*, op. cit. *Al-Mizân*, Vol. 12, pp. 418-419).
4. Dieu est cependant conciliant envers ceux qui ont consommé de l'alcool avant son interdiction et qui se sont repentis: «*Ce n'est pas un pêché pour ceux qui ont la foi et font de bonnes œuvres en ce qu'ils ont consommé (du vin et des gains des jeux de hasard avant leur prohibition) pourvu qu'ils soient pieux (en évitant les choses interdites après en avoir eu connaissance) et qu'ils croient (en acceptant leur prohibition) et qu'ils fassent de bonnes œuvres; puis qui (continuent) d'être pieux et de croire et qui (demeurent) pieux et bienfaisants. Car Allah aime les bienfaisants*» (5:93).
5. «*On leur sert à boire un nectar cacheté (*rahiq makhtoum*) laissant un arrière-goût de musc. Que ceux qui la convoitent entrent en compétition [pour l'acquérir]. Il est mélangé à la boisson de Tasnim, source dont les rapprochés boivent*» (83:25-28).
6. «*Ils porteront des vêtements verts de satin et de brocart. Et ils seront parés de bracelets d'argent. Et leur Seigneur les abreuvera d'une boisson (*sharâb*) très pure*» (76:21).
7. Hâfez de Chiraz, *Le Divân*, Introduction traduction du persan et commentaires par Charles Henri de Fouchécour, Verdier poche, 2006, Ghazal 148, p. 452. (Nous utiliserons la même traduction pour les vers suivants cités dans l'article).
8. C'est-à-dire une parole dans laquelle Dieu s'exprime directement à travers la bouche du prophète Mohammad et qui est donc considérée comme une parole divine, mais n'a néanmoins pas le statut de révélation.
9. *Masnavi,* livre sixième, 2021. Traduction persane de Eva de Vitray Meyerovitch et Djamchid Mortazavi, Editions du Rocher, 1990. (Nous utiliserons la même traduction pour les vers suivants cités dans l'article).
10. Dictionnaire arabe-français «As-Sabil», Daniel Reig, Larousse, 1983, p. 1614.
11. Le verbe de la 8e forme «*ikhtamara*» évoque la même idée.
12. *Masnavi*, Livre quatrième, 2688-91.
13. Ibid., 2694-2695.
14. D'autres passages du *Masnavi* font référence à la différence entre ivresse divine et terrestre, par exemple: "*Une seule goutte des vins du ciel fait que l'âme est ravie loin du vin des échansons (de ce monde)/ Ainsi, quelles ivresses adviennent-elles aux anges et aux esprits purifiés par la gloire divine/ Qui ont attaché leurs cœurs à ce vin pour l'avoir senti une seule fois, et qui ont brisé l'amphore du vin d'ici-bas!*" (*Masnavi*, livre troisième, 822-5).
15. *Masnavi*, livre troisième, 4743.
16. Ghazal 1, p. 85.
17. Ghazal 63, p. 289.
18. Ghazal 144, p. 445.
19. Dieu fait témoigner les hommes "sur eux-mêmes", c'est-à-dire à partir de leur propre réalité existentielle. Il les invite ainsi à se contempler eux-mêmes afin de reconnaître que Dieu est leur Seigneur. Cela implique donc que la présence divine existe dans la nature même de l'homme. Cette réalité est également évoquée par le célèbre hadith prophétique: "*Celui qui connaît son âme connaît son Seigneur*".
20. Ghazal 11, p. 119.

21. Ghazal 36, p. 212.
22. Ghazal 128, p. 413.
23. Dans la poésie de Hâfez, la taverne est désignée tantôt par *meykadeh*, tantôt par *meykhâneh* qui signifie littéralement "la maison du vin".
24. Cette réalité est évoquée également dans ces vers: "*Le Pèlerin (*sâlek*) qui connut la Voie menant rue de la Taverne/ trouva pernicieux de frapper à une autre porte!*", ghazal 48, p. 256.
25. Ghazal 293, p. 768.
26. Ghazal 372, p. 939.
27. Ghazal 6, p. 103.
28. Ghazal 72, p. 306.
29. Ghazal 2, p. 88.
30. Ghazal 165, p. 486.
31.Ghazal 273, p. 721.
32. Ghazal 366, p. 926.
33. Ghazal 474, pp. 1149-1150.
34. *Bihâr al-Anwâr*, Vol. 67, p. 249. De façon générale, le nombre quarante a une grande importance dans la tradition islamique. Il correspond également au nombre de jours durant lesquels Moïse jeuna avant de rencontrer Dieu: " *Et Nous donnâmes à Moïse rendez-vous pendant trente nuits, et Nous les complétâmes par dix, de sorte que le temps fixé par son Seigneur se termina au bout de quarante nuits*" (7:142).
35. Ghazal 421, p. 1038.
36. Ghazal 41, p. 230.
37. Ghazal 129, p. 415.
38. Ghazal 273, p. 722.
39. Mollâ Mohsen Kâshâni souligne cette dimension mystique du vin chez Hâfez, notamment dans l'introduction qu'il a rédigée au *Divân* de Hâfez. En se basant sur l'unicité de l'existence des gnostiques, il est possible d'affirmer par extension que l'ensemble du monde est constamment abreuvé de nectar divin étant donné que Ses manifestations et Ses dons sont ininterrompus.
40. Ghazal 388, p. 970.
41. Bonaud, Yahyâ Christian, "La voie de l'Amour, poèmes spirituels de l'Imam Khomeiny", *La Revue de Téhéran*, No. 55, juin 2010.
42. Jean de la Croix, Ct. 16,8, op. cit. Huot de Longchamp, Max, *Lectures de Jean de la Croix: essai d'anthropologie mystique*, Editions Beauchesne, 1981.
43. "*Il m'a fait enter dans la maison du vin; et la bannière qu'il déploie sur moi, c'est l'amour*" (2:4) "*J'entre dans mon jardin, ma sœur, ma fiancée; Je cueille ma myrrhe avec mes aromates, Je mange mon rayon de miel avec mon miel, Je bois mon vin avec mon lait… Mangez, amis, buvez, enivrez-vous d'amour!*" (5:1)
44. Ghazal 342, p. 870.

Bibliographie:

- Djalâl-od-Din Rumi, *Mathnawî, La quête de l'Absolu*, traduit du persan par Eva de Vitray Meyerovitch et Djamchid Mortazavi, Editions du Rocher, 1990.
- Hâfez de Chiraz, *Le Divân*, Introduction traduction du persan et commentaires par Charles Henri de Fouchécour, Verdier poche, 2006.
- Allâmeh Tabâtabâ'i, *Tasfir al-Mizân*, traduction persane de Seyyed Mohammad Bâqer Mousavi Hamedâni, Vol. 6, Daftar-e enteshârât-e Eslâmi, Qom.
- Amir-Moezzi, Mohammad Ali (dir.), *Dictionnaire du Coran*, Robert Laffont, Bouquins, 2007.
- Forouzanfar, Badi'-oz-Zamân, *Sharh-e Masnavi* (Commentaire du Masnavi), Enteshârât-e Elmi.
- Motahari, Morteza, *Erfân-e Hâfez* (La gnose de Hâfez), Enteshârât-e Sadrâ, 2010 (27e ed.).
- Tâdjdini, Ali, *Farhang-e Nemâd va Neshânehâ dar Andishe-ye Mowlânâ* (Dictionnaire des symboles et signes dans la pensée de Mowlânâ), Soroush, 2005.
- *Latâ'ef va zarâ'ef-e erfâni dar ghazaliyât-e Hâfez (2) va (3): bâdeh* (Les subtilités et finesses gnostiques des ghazals de Hâfez (2) et (3): le vin), www.tahourdanesh.com, page consultée le 28 juin 2010.
- Zarrinkoub, Abdol-Hossein, *Az koutcheh-ye randân*, Enteshârât Amir Kabir.



A l'occasion de la sortie d'un numéro spécial du magazine Art Press *intitulé* L'Iran dévoilé par ses artistes*, le centre Georges Pompidou et Musée National d'Art Moderne à Paris ont organisé, le 7 mai dernier (17 Ordibehesht), une soirée en présence de Catherine Millet, directrice de la rédaction de cette revue, d'artistes, d'acteurs du monde de l'art, et d'intellectuels iraniens qui ont collaboré à la rédaction de ce numéro consacré exclusivement à l'art contemporain iranien.*
Mireille Ferreira propose un compte rendu de cette soirée et Jean-Pierre Brigaudiot, partant du numéro spécial d'Art Press et d'expositions qui se sont tenues récemment à Paris, tente une analyse de l'état de l'art contemporain iranien.

L'Iran dévoilé par ses artistes, au Centre National Georges Pompidou à Paris

Mireille Ferreira

Catherine Millet débute cette rencontre par la lecture d'une lettre de Mahmoud Bahmanpour. A l'origine de l'initiative de ce numéro spécial sur l'art contemporain iranien, le directeur des Editions Nazar remercie Art Press d'avoir consacré un numéro spécial à l'art iranien et d'avoir organisé cette rencontre, ces deux événements illustrant ainsi parfaitement l'originalité et la fécondité artistique iranienne. Soulignant la maturité et la créativité de l'art contemporain en Iran, il attribue ce dynamisme aux jeunes générations qui, soutenues par les galeries privées et les intellectuels, ont su inventer de nouveaux langages. Il regrette d'avoir été empêché de venir à Paris pour assister à cette soirée mais se réjouit de savoir qu'un tel événement a lieu.

La parole est ensuite donnée aux invités, conviés à s'exprimer sur les relations de leurs activités artistiques ou intellectuelles avec la culture iranienne, et sur la manière dont elles peuvent avoir été influencées par l'art occidental:

Nedâ Razavipour, artiste plasticienne:
Nedâ Razavipour vit et travaille depuis douze ans à Téhéran, après avoir fait des études en France, où elle arrive à l'âge de quinze ans. C'est à Paris qu'elle découvre l'art contemporain. Après des études d'art plastique, elle suit les cours de scénographie à l'Ecole Nationale des Arts décoratifs, puis elle repart à Téhéran pour y écrire un mémoire sur le théâtre iranien. En retournant dans son pays, elle constate que, malgré le grand intérêt des jeunes iraniens pour l'art, les moyens d'information sont très rares à cette époque, très peu de livres sont traduits en persan, de rares manifestations artistiques y sont organisées. Tout reste à faire dans le domaine de l'art, elle décide de rester en Iran. Elle monte d'abord une compagnie de théâtre, qui existe toujours. Elle se consacre dorénavant à l'art plastique en créant des installations et des performances.

Ata Ayati, représente la maison d'Edition Nazar. Il a été l'interlocuteur de la rédaction

d'*Art Press* pour la réalisation de ce numéro spécial:

Les Editions Nazar ont été fondées il y a une quinzaine d'années, à une époque où l'art attirait très peu l'attention du public. L'objectif de cette maison d'édition était de publier des livres d'art pour la jeunesse, de copier les œuvres des artistes iraniens et d'engager des recherches dans le domaine artistique. Cette démarche a été soutenue par des personnalités comme Abbâs Kiarostami, Alireza Sami Azar et par d'autres chercheurs et artistes iraniens. Pour répondre à l'intérêt des artistes iraniens pour les courants intellectuels et artistiques français, une équipe de traducteurs a été constituée pour présenter des œuvres d'art étrangères. C'est ainsi que les Editions Nazar viennent de traduire et de publier en persan *L'art contemporain en France* de Catherine Millet.

Siâmak Filizâdeh, artiste peintre. Il est l'illustrateur de la couverture du numéro spécial du magazine *Art press*:

Siâmak Filizâdeh a d'abord été illustrateur. Son travail actuel garde une trace évidente du graphisme et de l'illustration. Le choix de ses thèmes est très en prise avec la culture persane, par l'intermédiaire d'effets de collage, un peu provocants parfois.

Passionné depuis toujours par l'histoire ancienne iranienne, il s'empare, en la réinterprétant, de l'image des personnages mythologiques, très présents dans l'imaginaire des Iraniens. Observant que l'histoire tumultueuse de l'Iran, et notamment de ses relations avec l'Occident, ont fait évoluer ces personnages, Siâmak Filizâdeh s'applique à remettre en question l'immuabilité des figures légendaires. Prenant l'exemple du personnage de Rostam, héros du *Shâhnâmeh* qu'il a abondamment représenté, il estime que son image ne correspond plus à celle de l'archétype dans lequel il a été figé et qui était celle de l'époque à laquelle son histoire a été écrite.

> L' «image d'Epinal» de Rostam, héros du *Shâhnâmeh*, a été longtemps préservée en Iran du fait que cette culture était fermée sur elle-même, qu'il y avait peu de circulation avec les imaginaires occidentaux. Il est évident qu'à partir du moment où cette circulation devenait plus libre, les imaginaires s'interpénétraient.

Cette «image d'Epinal» a été longtemps préservée en Iran du fait que cette culture était fermée sur elle-même, qu'il y avait peu de circulation avec les imaginaires occidentaux. Il est évident qu'à partir du moment où cette circulation devenait plus libre, les imaginaires s'interpénétraient. Le monde visuel occidental allait imposer ses propres références à l'imaginaire iranien. C'est cette circulation entre les images et les imaginaires qui l'intéresse depuis toujours et qui a fini par prendre la forme artistique qu'il pratique aujourd'hui.

Rose Issa, organisatrice d'expositions, auteure de livres sur l'art et le cinéma:

Rose Issa observe que l'inspiration des artistes iraniens est totalement influencée par l'Iran, même s'ils vivent en dehors de leur pays. Pour illustrer ce propos, elle cite l'exemple de Shirin Neshat, artiste plasticienne et cinéaste, qui, vivant à New-York et à Paris, est considérée comme la première artiste à

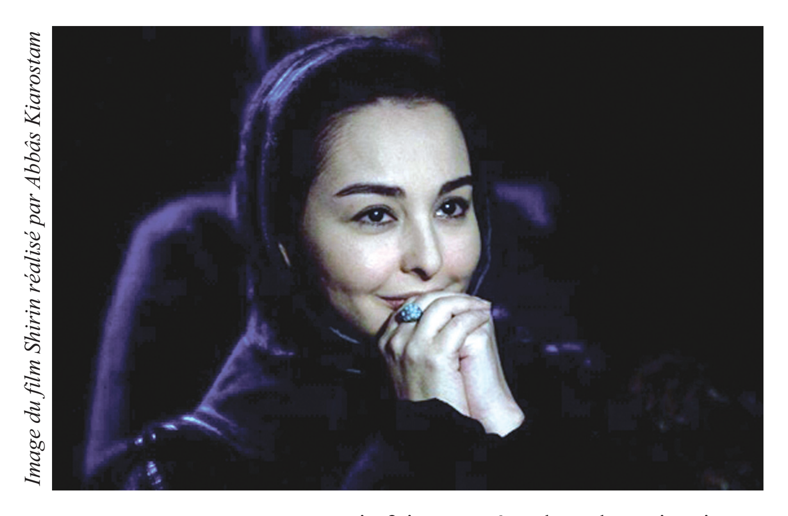


Image du film Shirin réalisé par Abbâs Kiarostam

avoir fait connaître la culture iranienne à l'extérieur de l'Iran. Pendant des années, personne ne s'est intéressé à son travail jusqu'à ce qu'elle rentre en Iran et y découvre une esthétique qu'elle n'avait encore jamais utilisée. C'est en puisant leurs sources dans la tradition iranienne, notamment auprès des poètes, contemporains ou anciens, tels Saadi, Roumi, Hâfez, Khayyâm, Hedâyat, que de nombreux artistes contemporains ont appris à utiliser ce langage métaphorique pour s'exprimer.

Pour Abbâs Kiarostamin le lien entre ces deux films est l'essence de l'amour, qui n'a guère évolué entre le poème de Nezâmi (*Khosrow et Shirin*, que tous les Iraniens connaissent) vieux de plus de huit siècles, à l'origine de *Shirin*, et *Copie Conforme* qui est une histoire d'amour contemporaine mettant en scène des Occidentaux.

Abbâs Kiarostami, cinéaste: Le dernier film d'Abbâs Kiarostami, *Copie conforme,* a été présenté en France dans le cadre du Festival international du film de Cannes. Son film précédent, *Shirin,* produit en 2008, a été diffusé l'année dernière sur les écrans français. Pour Abbâs Kiarostamin le lien entre ces deux films est l'essence de l'amour, qui n'a guère évolué entre le poème de Nezâmi (*Khosrow et Shirin*, que tous les Iraniens connaissent) vieux de plus de huit siècles, à l'origine de *Shirin,* et *Copie Conforme* qui est une histoire d'amour contemporaine mettant en scène des Occidentaux.

Il se trouve par hasard que Juliette Binoche [actrice française renommée] était présente à Téhéran, au moment du tournage de *Shirin*. Elle a voulu, elle aussi, y participer et a saisi les six minutes qui lui étaient octroyées pour exprimer sur son visage les émotions liées au récit intérieur d'une histoire supposée amoureuse. Comme pour les autres actrices, les émotions que le visage de Juliette exprimait ont été enregistrées par la caméra. Etrangement, les émotions exprimées par chacune des actrices étaient très proches, Juliette ne réagissait pas différemment des actrices iraniennes.

Abbâs Kiarostami imagine, a posteriori, que l'histoire d'amour que Juliette se racontait dans *Shirin* était la même que celle de *Copie Conforme*, film qu'il a tourné par la suite avec elle comme personnage principal. Il lui semble que dans *Shirin*, Juliette lui adressait un signe, lui faisant comprendre que les souffrances de l'amour, ce phénomène complexe, incompréhensible, qui causait déjà tant de douleurs il y a plusieurs milliers d'années, continue d'être toujours aussi douloureux et mystérieux.

Alirezâ Sami Azar. Historien d'art et architecte, il a dirigé le Musée d'art contemporain de Téhéran de 1999 à 2005, a publié aux éditions Nazar à

Téhéran, un ouvrage sur l'art moderne et postmoderne. Il est le créateur de l'institut d'art Mâh-e Mehr à Téhéran où il enseigne:

Le Musée d'art contemporain de Téhéran est bien connu en Occident pour l'importance de sa collection et le rôle qu'il joue dans la culture iranienne depuis ces trente dernières années. Cette collection d'art occidental a été essentiellement constituée avant la Révolution de 1979 et est unanimement reconnue comme la plus riche du genre en dehors des pays occidentaux. Au lendemain de la Révolution islamique, exposer ces œuvres n'était pas une préoccupation majeure. A partir de 1997, à la lumière du changement apparu dans la politique culturelle, avec le souci d'une main tendue vers les artistes occidentaux et l'envie de se familiariser avec les acquis de la culture occidentale, le musée a commencé à présenter ces œuvres au public. Cette nouvelle ère culturelle a été inaugurée par une exposition consacrée à l'œuvre d'Arman[1], dont le musée possède une des œuvres, en coopération avec le Musée du Jeu de Paume de Paris[2].

Evoquant les problèmes du monde artistique iranien dans son ensemble, Alirezâ Sami Azar regrette qu'il n'existe aucun outil de critique et d'analyse artistique propre à l'Iran. Le regard et l'analyse qui sont proposés aux étudiants des quinze universités iraniennes, qui dispensent un enseignement artistique allant jusqu'au doctorat, sont ceux développés au début du 20e siècle en France.

Toutes les grandes œuvres critiques sur l'art, la littérature et l'architecture d'Iran ont été produites par des critiques occidentaux, français ou anglais. Les étudiants ignorent les théories postmodernes, qui ne sont pas enseignées en Iran. Alirezâ Sami Azar impute ce retard considérable dans la formation et l'exercice de la critique et de l'analyse aux cercles de l'art et de la tradition artistique iranienne. Pourtant, il est très souvent question, en Iran, d'art et de littérature. Les gens en débattent mais cela reste de l'ordre de l'impression suggestive et d'échanges personnels. Aussitôt qu'il s'agit d'avoir une argumentation plus scientifique, de se baser sur une approche plus rationnelle, le manque de formation et de textes se fait sentir.

Evoquant les problèmes du monde artistique iranien dans son ensemble, Alirezâ Sami Azar regrette qu'il n'existe aucun outil de critique et d'analyse artistique propre à l'Iran. Le regard et l'analyse qui sont proposés aux étudiants des quinze universités iraniennes sont ceux développés au début du 20e siècle en France.

Pour répondre à ce besoin, un certain nombre de projets sont en cours, dont celui d'élaborer une revue critique bilingue en persan et en anglais qui aura pour titre L*'art de demain*. ■

1. Armand Pierre Fernandez, dit Arman, est un artiste français contemporain renommé. Il est décédé deux ans après cette exposition, organisée à Téhéran au printemps 2003. Il s'agissait de la première exposition du Musée d'art contemporain de Téhéran entièrement consacrée à l'œuvre d'un artiste occidental.
2. La totalité de la collection d'art contemporain du musée a été présentée au public en 2005.

L'art iranien contemporain tel qu'en lui-même, une présence croissante sur la scène française

Jean-Pierre Brigaudiot

Un numéro spécial d'*Art Press*

Certes des artistes iraniens ont été vus, ont résidé, ont étudié ou se sont installés en France (et ailleurs) depuis des décennies. Je ne citerai par exemple que Hossein Zenderoudi dont les peintures issues de la calligraphie eurent une certaine notoriété dans les années 70 à Paris; mais il s'agit avec cet artiste et ses contemporains d'une autre génération que celle dont il est question aujourd'hui.

Le phénomène nouveau est le renforcement de cette présence d'artistes iraniens à travers différentes expositions dans les espaces institutionnels et privés et avec la sortie d'un numéro spécial de la revue *Art Press* titré *L'Iran dévoilé par ses artistes.* Ce numéro témoigne d'une attention spéciale et relativement nouvelle portée à l'Iran; il rappelle d'autres époques où les projecteurs avaient éclairé, par exemple, un art de la fin du régime soviétique, dans les années 80, puis dans les années 90 un art chinois et enfin au début des années 2000 certains aspects de l'art contemporain africain. Pour ce qui est de l'Iran, il est clair que la spéculation organisée récemment par de très célèbres maisons de ventes publiques sur son art contemporain joue un rôle dans cet intérêt, d'autant plus que cette spéculation a généré une flambée, irrationnelle peut-être, du prix des œuvres. Toutefois, l'art contemporain iranien reste peu connu ici et l'éclairage que tente d'apporter *Art Press* ne peut que contribuer à en affirmer l'existence au-delà de ses propres frontières.

Quels repères?

L'art contemporain iranien me semble difficile à saisir tant il est hétérogène et même contradictoire, tant il est malaisé de le voir à Téhéran, tant il s'éparpille dans le monde. Pourtant, il y a un art contemporain iranien qui s'affirme fortement depuis plus d'une décennie en tant qu'art émancipé de toute tutelle, préoccupé essentiellement par la société dont il émerge, sans pour autant nier, et de loin, ses origines locales et culturelles, celles de la Perse. Les raisons de cette difficulté d'appréhension globale sont multiples et le numéro spécial d'*Art Press* en témoigne avec une majorité d'articles dont la logique de juxtaposition n'apparaît pas clairement, fondés sur l'énumération un peu vaine d'artistes que le lecteur ne peut guère associer à un courant, à une posture ou même à un parti pris formel. Comme l'a souligné Alirezâ Sami Azar (ancien directeur du musée d'art contemporain de Téhéran créé en 1977) lors de la conférence organisée à l'occasion du numéro spécial d'*Art Press* au Centre Georges Pompidou, l'art contemporain iranien souffre d'un manque de lisibilité et pour ma part je ne suis pas persuadé qu'il existe un ou des ouvrages donnant une vision exhaustive (autre que compilatrice) de l'art moderne puis contemporain de l'Iran, je veux dire une vision qui, sans définir de manière réductrice des mouvements ou des tendances, donne des repères explicites, signale des postures propres à certains artistes à certains moments. Ce manque de repères conduit à une

appréhension empirique de la situation artistique et oblige à construire soi-même des catégories, à repérer soi-même des moments essentiels, ce qui peut conduire à des contresens dans l'interprétation de phénomènes que l'on ne peut ainsi comprendre qu'à l'aune de ce qu'on connaît de l'art de nos contrées.

Il semble que l'art contemporain iranien ne s'est pas construit comme le nôtre, dans une continuité et discontinuité assurées par feu le système des avant-gardes et dans une dénégation systématique du passé artistique, tout cela mis en perspective par une critique et des revues artistiques produisant des écrits de nature réflexive, philosophique, sociologique ou esthétique. Décrire un phénomène aussi mouvant et complexe que peut l'être l'art contemporain à partir d'une énumération chronologique d'œuvres ne saurait permettre d'en comprendre la nature et les enjeux. Dans le numéro spécial d'*Art Press*, il y a lieu de remarquer l'article de Hamid Keshmirshekan: *The New Wave of Iranian Art* pour d'une part une excellente connaissance et analyse de cet art contemporain iranien et pour d'autre part une mise en perspective en termes de marché de l'art, car l'art est aussi un produit commercial fabriqué, objet de spéculation, notamment lorsqu'il se place sur la scène internationale.

Un art jeune qui s'expose au-delà de l'Iran

Cependant, l'art contemporain iranien, c'est-à-dire l'art au travail, un ensemble de pratiques artistiques singulières, me semble avoir pris corps relativement récemment, notamment et de manière forte durant la période dite d'ouverture et de soutien à la culture pratiquée par l'Etat iranien entre 1997 et 2005. Bien



Ali Rezâ Massoumi
Exposition Sous le Radar, *gallerie JMT*

sûr il y avait auparavant un art contemporain iranien avec de bons artistes, mais vu d'ici, en France, il se donne à percevoir comme tiraillé entre certaines avant-gardes européennes (cubisme, surréalisme, abstractions lyriques, informelles ou géométriques) et les formes de la tradition culturelle locale, cette dernière se fondant davantage sur les arts appliqués ou décoratifs que sur un art autonome et désintéressé. Le concept d'art tel que nous le connaissons, avec une séparation claire entre un art

> Le manque de repères concernant l'art iranien contemporain conduit à une appréhension empirique de la situation artistique et oblige à construire soi-même des catégories, à repérer soi-même des moments essentiels, ce qui peut conduire à des contresens dans l'interprétation de phénomènes que l'on ne peut ainsi comprendre qu'à l'aune de ce qu'on connaît de l'art de nos contrées.

appliqué fondé sur le savoir faire et la tradition et un art dit libre capable de s'inventer avec ou contre cette tradition, s'est sans doute mis en place très

Si l'on veut acquérir une vision exhaustive de l'art iranien d'aujourd'hui, il faut, au-delà de la visite des galeries, prendre le temps de se rendre dans des ateliers des artistes.

progressivement en Iran depuis quelques décennies. Les collections du musée d'art contemporain de Téhéran confirment cette impression, constituées pour une part d'œuvres d'artistes iraniens pris entre les deux influences, la locale et l'internationale, et d'œuvres d'avant-gardes européennes et américaines des décennies 50, 60 et 70. Pour ce qui est des galeries à Téhéran - ce sont des lieux publics - elles montrent le plus souvent un art simplement acceptable, alors que quelques unes d'entre elles comme Aaran gallery et Silkroad gallery (pour la photo) promeuvent au plan local mais également international un travail artistique qui reflète l'extrême diversité des pratiques actuelles: la peinture, la performance, l'art relationnel, la vidéo, la photo, l'art des nouveaux médias, etc. Si l'on veut acquérir une vision exhaustive de l'art iranien d'aujourd'hui, il faut, au-delà de la visite des galeries, prendre le temps de se rendre dans des ateliers d'artistes. Il est perceptible que pour les artistes iraniens, l'enjeu est de s'exposer au-delà de la scène iranienne, sur la scène régionale avec les Emirats et surtout internationale, ce que dit par ailleurs l'article de Hamid Keshmirshekan.

Ali Rezâ Massoumi
Exposition Sous le Radar, *gallerie JMT*

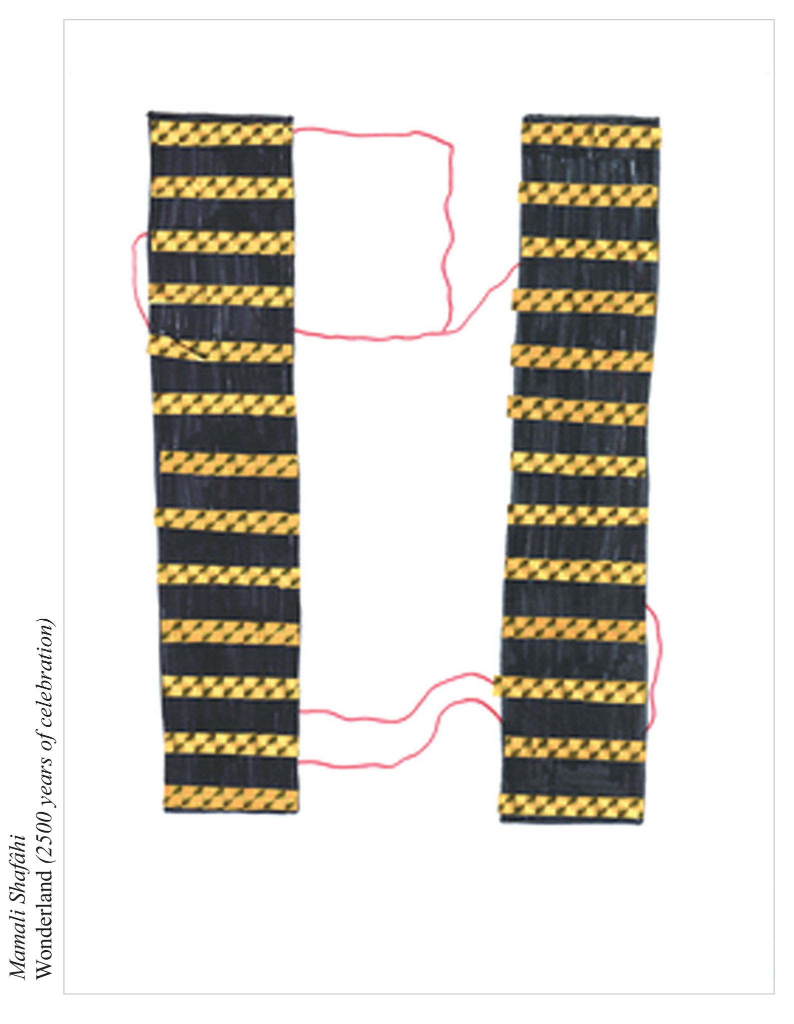
Quelques repères incontournables

Mon approche de l'art contemporain iranien est certes subjective et souffre de ne point se fonder sur une connaissance profonde de celui-ci, pour autant j'essaye, à partir d'événements symptomatiques et d'un intérêt prononcé pour cet art, de comprendre comment il a pris corps et se développe. Certains événements historiques de nature bien différente - dont l'accès généralisé à Internet, relativement tardif - ont à l'évidence joué des rôles déterminants dans le développement puis l'avènement d'un art contemporain iranien à dimension internationale. Il y eut la Révolution qui, en 1979, destitua le Shâh et mit en place la République islamique, il y eut la terrible guerre Iran-Irak et il y eut la période d'ouverture culturelle de1997 à 2005. La Révolution et la guerre ont vu le développement massif et promu institutionnellement d'une photographie de reportage dont la qualité dépasse très souvent son rôle de relater les événements. Des expositions récentes, à Paris, au musée du Quai Branly et à la Monnaie de Paris, puis Paris Photo, accompagnées d'un certain nombre d'expositions dans des galeries privées ont témoigné de l'intérêt, de la qualité et de la vitalité de cette photo iranienne,

jusqu'à celle d'aujourd'hui. Il est possible de penser que cette photo qui fut de reportage avant de se positionner comme art a joué un rôle moteur dans le développement de l'art contemporain iranien. La photo, en sa surface glacée et silencieuse, offre cette capacité de dire bien davantage que ce qu'elle montre, sans passer par les mots et c'est en ce sens que je la considère comme déterminante dans l'avènement de l'art contemporain iranien. Cependant, la photo telle qu'elle s'est installée sur la scène artistique iranienne ne saurait tout expliquer et il faut prendre en compte un autre facteur: l'accroissement progressif des enseignements artistiques à l'université, avec des enseignants ayant souvent étudié hors de l'Iran, moins préoccupés par la perpétuation d'une tradition et d'un savoir faire que par une ouverture sur le monde et sur les possibilités multiples d'expression artistique qui se sont fait jour après les années 60. Les jeunes gens et étudiants iraniens en arts de plus en plus nombreux et nés dans le contexte historico-social postérieur à la Révolution islamique ont ainsi pu connaître la diversité des pratiques artistiques devenues courantes de par le monde et y trouver des voies conduisant à la construction de leur être-artiste. Ainsi, comme en témoignent les expositions qui jalonnent les saisons parisiennes, les pratiques des artistes iraniens vivant en Iran ou vivant totalement ou partiellement ailleurs n'ont rien à envier à celles de leurs pairs, qu'ils soient d'Asie, d'Europe ou des Amériques.

L'une des questions autre que celles des formes de leur art, devenues à l'évidence secondaires, qui me semble être au cœur des préoccupations des Iraniens, qu'ils soient à Téhéran ou à Paris, est celle de leur société. Si la photo a eu un rôle indéniable, en témoignant d'événements majeurs, elle a été côtoyée par la peinture murale. Nulle part en Iran on ne peut échapper à ces grandes peintures, une incroyable commande publique (un peu comme celle des monuments aux morts de nos guerres successives), à la gloire des dignitaires religieux et des héros de la guerre contre l'Irak. Il s'agit d'une peinture plate en tons pastel qui, pour la situer, évoque vaguement le réalisme socialiste, l'art mural mexicain et l'art saint sulpicien. Ces peintures se fondent sur le photomontage où les protagonistes sont mis en scène dans un espace symbolique allant de l'ici-bas à l'au-delà que sont les cieux. J'imagine que la présence quotidienne de cette peinture murale a pu déterminer consciemment ou non des prises de position et des réactions de la part des jeunes artistes iraniens quant à ce qu'elle est ou n'est pas en tant qu'art. Et je peux supposer que ces deux repères forts, la photo de reportage dans sa rudesse, dans son immédiateté et ces peintures murales, ont impressionné la génération des artistes émergeant sur la

La photo telle qu'elle s'est installée sur la scène artistique iranienne ne saurait tout expliquer et il faut prendre en compte un autre facteur: l'accroissement progressif des enseignements artistiques à l'université, avec des enseignants ayant souvent étudié hors de l'Iran, moins préoccupés par la perpétuation d'une tradition et d'un savoir faire que par une ouverture sur le monde et sur les possibilités multiples d'expression artistique qui se sont fait jour après les années 60.



Mamali Shafâhi
Wonderland *(2500 years of celebration)*

scène artistique actuelle autant qu'on pu le faire les arts de la tradition régionale.

Le monde de l'art iranien semble souffrir d'un manque de connaissances théoriques de référence pour s'appréhender lui-même, ceci dû peut-être à la nature d'études supérieures en art non conçues comme une articulation entre pratique et théorie de l'art.

Un art entre tradition régionale et mondialisation

Alors qu'en est-il de l'art contemporain iranien? Je dirais qu'il est hétérogène, revêt des formes, use de moyens et de techniques différents, ceux de son époque. Dire cela c'est cependant dire qu'il est comme est l'art contemporain mondialisé, producteur d'œuvres ancrées dans des vocabulaires formels en même temps que d'œuvres pour lesquelles les formes sont reléguées en arrière plan: œuvres travaillées par l'interrogation de la société où vivent les artistes, avec ses contradictions, ses douleurs, ses espoirs. Œuvres où transparaît la critique, œuvres aussi où se nichent une histoire et une identité, celle d'un grand pays, d'une culture remarquable, avec des artistes qui s'emparent des formes et symboles spécifiques du passé et du présent pour élaborer leur démarche. Cependant je crois utile de revenir sur les propos d'Alirezâ Sami Azar dans son intervention récente au Centre Georges Pompidou pour dire que certes le monde de l'art iranien semble souffrir d'un manque de connaissances théoriques de référence pour s'appréhender lui-même, ceci dû peut-être à la nature d'études supérieures en art non conçues comme une articulation entre pratique et théorie de l'art.

Pour autant la notion de «retard considérable dans la formation et l'exercice de la critique» énoncée par Alirezâ Sami Azar est à pondérer; d'une part cette notion de *retard* implique celle de continuité historique qui est une vision discutable notamment en ce qui concerne le développement des arts et d'autre part je pense que l'accès à Internet, encore récent dans les universités iraniennes, compense pour partie une formation trop exclusivement pratique des futurs artistes et un manque de connaissance de l'état de l'art. Internet a permis de voir les œuvres du monde entier, et pour les artistes, voir, c'est aussi vivre et comprendre ces œuvres.

Expositions vues à Paris

Des expositions qui se sont tenues à Paris depuis peu, comme celle organisée en 2009 par la galerie Thaddaeus Ropac et titrée *Raad O Bargh,* comme *Photoquai-2*, au musée du Quai Branly: *165 ans de photographie iranienne* et au musée de la Monnaie de Paris: *Iran, 1979-2009, entre l'espoir et le Chaos, 30 ans de photographie documentaire iranienne*, comme *Paris Photo 2009* ou encore comme l'exposition du jeune artiste Mamali Shafâhi: *Wonderland (2500 years of celebration*), et enfin comme la toute récente et modeste exposition *Sous le Radar, la jeune scène iranienne,* en la galerie JTM, ces expositions parmi d'autres témoignent réellement de la forte présence de l'art iranien à Paris (je n'aborde ici ni les arts traditionnels comme la calligraphie, ni la musique, ni le cinéma) et en même temps en donnent des aperçus significatifs sinon exhaustifs.

L'exposition *Sous le Radar* se tient à Paris dans une galerie un peu à l'écart des galeries dédiées à l'art contemporain. La commissaire, Pia Camilla Copper, a rassemblé essentiellement des œuvres sur papier en se rendant sur place, à Téhéran, où elle a pu rencontrer de jeunes et même très jeunes artistes dont la présence dans le monde de l'art contemporain iranien est déjà effective. Le côté prospectif et expérimental de cette exposition est en partie dû au fait qu'il s'agit de dessins sur papier, le plus souvent punaisés à même le mur et bien évidemment la qualité et la jeunesse de ces dessins sont là en tant que symptômes d'un art en train d'émerger, celui de cette génération d'artistes ayant aujourd'hui autour de 25 ans. Chacun dessine, figure, donne à voir et crée un univers à sa manière en un dessin qui se gausse de règles apprises pour être, non une fin ou un savoir faire en soi, mais un moyen de dire son être au monde. L'exposition *Raad O Bargh,* en 2009, avait déjà montré des dessins de Maryam Amini, dont la qualité et l'inventivité intrinsèques retiennent justement l'attention. Bahâr Sabzevâri, quant à elle, montre un travail graphique et pictural centré sur la place de la femme dans la société iranienne. Dans ce contexte d'œuvres sur papier, la toile d'Ali Rezâ Massoumi, une sorte de paysage non advenu avec ombre humaine, apparaît dans sa poésie et dans sa manière singulière d'occuper l'espace de la toile en cohérence avec une certaine peinture actuellement visible en Iran. Il s'agit avec cette exposition d'une occasion bien intéressante d'entrevoir ce que peut être la jeune scène iranienne et comment elle s'affirme au plan international. ■

> Chacun dessine, figure, donne à voir et crée un univers à sa manière en un dessin qui se gausse de règles apprises pour être, non une fin ou un savoir faire en soi, mais un moyen de dire son être au monde.



Ali Rezâ Massoumi
Exposition Sous le Radar, *gallerie JMT*



Nicolas Bouvier, Route vers Téhéran, 1954

Les thèmes et les images concernant l'Iran dans *L'Usage du monde* de Nicolas Bouvier

Fâtemeh Alishâhi*

Voyageur, écrivain, poète, essayiste, iconographe, professeur, guide touristique en Chine, Nicolas Bouvier naît le 6 mars 1929 à Grand-Lancy, près de Genève. Petit dernier d'une famille de trois enfants, il grandit dans «*un milieu huguenot, à la fois rigoriste et éclairé, très ouvert intellectuellement, mais où tout l'aspect émotif de l'existence était sévèrement géré*». Dans son enfance (1933-1937) il dévore Jules Vernes, James Oliver Curwood, Robert Louis Stevenson, Jack London et Fenimore Cooper.

"*A huit ans, je traçais avec l'ongle de mon pouce le cours du Yukon dans le beurre de ma tartine. Déjà l'attente du monde: grandir et déguerpir.*"[1]

En juin 1953, il prend la route avec son ami Thierry Vernet dans une minuscule Fiat Topolino vers l'Orient, sur la route des Indes, projet qui à l'époque n'était pas encore une mode. Le voyage dure jusqu'en décembre 1954. Leur périple les mènera en Macédoine, où ils rencontreront des Tziganes, en Anatolie (Constantinople, Ordu, Erzerum), en Perse (Tabriz, où ils passeront l'hiver, Téhéran, Ispahan, Shirâz, Kermân), au Pakistan (Quetta), Afghanistan (Kandahar, Kaboul) où ils se sépareront après deux ans de route: Thierry va se marier à Ceylan et Nicolas continuera sa route par l'Inde. De ce voyage naît *L'Usage du monde* qui est l'un des ouvrages les plus emblématiques de la littérature du voyage de la deuxième moitié du XXe siècle.

La moitié du livre concerne son séjour en Iran. Cet article sera donc consacré à l'étude des images et thèmes concernant l'Iran dans cet ouvrage. Ce qui se détache le plus dans ce domaine est la place et le statut de la littérature persane parmi les Iraniens, et plus particulièrement la poésie.

Bouvier, conscient de ce goût poétique marqué chez les Iraniens, mentionne maintes fois dans son œuvre directement ou indirectement la poésie persane. Il révèle ainsi l'existence de cette tradition de lecture des vers de Hâfez, très présente dans la culture persane.

Un jour, à Tabriz, il voit une poignée de mendiants autour d'un feu de pétrole qui s'amusent à réciter de la poésie. Bouvier décrit cette scène: "*Le peuple d'Iran est le plus poète du monde, et les mendiants de Tabriz savent par centaines ces vers de Hâfiz ou*

de Nizhami qui parlent d'amour, de vin mystique, du soleil de mai dans les saules. Selon l'humeur, ils les scandaient ou les fredonnaient; quand le froid pinçait trop fort, ils les murmuraient. Un récitant relatait l'autre; ainsi jusqu'au lever du jour."[2]

Pour Bouvier, la popularité et la gloire dont jouit le poète de Shirâz est presque unique au monde.

Il a vu que presque tout le monde sait par coeur au moins quelques-uns de ses vers. Et correspond bien à la vérité puisque que l'on peut trouver dans chaque maison iranienne au moins un exemplaire du recueil de poésies de Hâfez.

En fait, ce qu'observe Bouvier à cette époque était une tradition présente déjà depuis des siècles chez les Iraniens qui ont pris l'habitude de recourir, dans leurs moments de détresse aussi bien que dans leurs instants de bonheur, aux poèmes de Hâfez pour y trouver une consolation ou bien une approbation de leurs joies passagères. Séduit par cette coutume, Nicolas Bouvier fait écrire ces vers de Hâfez sur la portière de sa voiture:

" *"Même si l'abri de ta nuit est peu sûr*
Et ton but encore lointain
Sache qu'il n'existe pas
De chemin sans terme
Ne sois pas triste"

Pendant des mois cette inscription nous servit de Sésame et de sauvegarde dans des coins du pays où l'on n'a guère sujet d'aimer l'étranger. En Iran, l'emprise et la popularité d'une poésie assez hermétique et vielle de plus de cinq cents ans sont extraordinaires."[3]

Un autre aspect très original et intéressant présent chez les Iraniens est l'importance de l'humour. Selon Bouvier, celui-ci est considéré comme l'un des phénomènes très utile dans les relations sociales, qui attire étrangement la confiance des Iraniens envers les étrangers: "*L'humour invente toutes sortes de voies pour faire naître le sourire et le rire, aussi bien vis à vis de soi qu'à l'encontre des autres, de "l'autre", miroir de soi, et permet de faire face aux difficultés de la vie sociale et aux souffrances qu'elles engendrent.*"[4]



Photo: Sophie Bassouls

"Le peuple d'Iran est le plus poète du monde, et les mendiants de Tabriz savent par centaines ces vers de Hâfiz ou de Nizhami qui parlent d'amour, de vin mystique, du soleil de mai dans les saules. Selon l'humeur, ils les scandaient ou les fredonnaient; quand le froid pinçait trop fort, ils les murmuraient. Un récitant relatait l'autre; ainsi jusqu'au lever du jour."

Selon le *Petit Larousse*, l'humour est "*une forme d'esprit qui cherche à mettre en valeur avec drôlerie le caractère ridicule, insolite ou absurde de certains aspects de la réalité*". Cependant, divers termes répondent à cette notion. Bouvier se sert de l'humour car celui-ci repose sur la forme la plus inoffensive des jeux sur les mots et des histoires drôles produites par la mémoire populaire comme une sorte de défensive. En

somme, il est un moyen pour Bouvier de ne pas prendre au sérieux ceux qui se prendraient un peu trop au sérieux.

L'histoire de la rencontre de Bouvier et de son ami Thierry avec un diplomate est un exemple clair et parlant du rôle incontestable joué par le rire et l'humour pour dépasser les barrières et les problèmes qui apparaissent lors d'un séjour temporaire en Iran. Les deux amis essayèrent d'acquérir la protection de celui-ci afin d'organiser une exposition ou d'imprimer leurs articles, mais ce monsieur demeura très sévère et impénétrable:

J'ai toujours en réserve quelque chose de cocasse à me murmurer quand les affaires tournent mal; quand par exemple, des douaniers, penchés sur votre passeport périmé, décident de votre sort dans une langue incompréhensible, et qu'après quelques interventions mal accueillies, vous osez à peine lever les yeux de vos chaussures.

"*...Nous insistions. Il persévérait dans ses refus aimables. La chaleur était étouffante; nous avions l'estomac vide et pantelant de déception. Il fallait absolument trouver une ouverture avant que ce vaudeville ne tourne à notre confusion. Les nerfs s'en chargèrent: comme on nous objectait quelques ampoules cassées dans la salle d'exposition, Thierry partit d'un fou rire ensoleillé que je sentis avec terreur m'emporter comme une vague.*

Voilà le directeur tout démonté, et nous, des larmes plein les yeux, cherchant, entre deux étouffements, à lui faire entendre par gestes que ce n'est pas lui qui nous égaie ainsi. Heureusement pour nous, cet homme pompeux avait de l'esprit. Il eut vite fait de choisir un parti: puisqu'il n'avait pas eu l'initiative de cet éclat, il devait en prendre au moins la direction. Et sans tarder. Il se mit donc à rire plus fort que nous, puis pour de bon. Quand la secrétaire entrebâilla la porte, il lui fit signe d'apporter trois verres, et quand nous eûmes repris souffle tout était devenu différent. Un rayon de soleil éclairait le tapis [...] Je n'oubliais pas que c'était sur un éclat de rire que le vent avait tourné pour nous. Depuis, j'ai toujours en réserve quelque chose de cocasse à me murmurer quand les affaires tournent mal; quand par exemple, des douaniers, penchés sur votre passeport périmé, décident de votre sort dans une langue incompréhensible, et qu'après quelques interventions mal accueillies, vous osez à peine lever les yeux de vos chaussures. Alors, un calembour absurde, ou le souvenir de circonstances dont la drôlerie ne s'use pas, peuvent suffire à vous rendre l'esprit et même à vous faire rire à pleine voix, seul dans votre coin, et les uniformes - c'est leur tour de ne plus comprendre - vous considèrent avec perplexité, s'interrogent du regard, vérifient leur braguette et se composent un visage... jusqu'au moment où ils retirent on ne sait pourquoi, les bâtons qu'ils mettaient dans vos roues."[5]

L'écriture de Bouvier contient également un type d'humour qui apparaît de façon particulièrement évidente lorsqu'il présente son séjour chez les tribus kurdes iraniennes, dont la culture et la façon de vivre étaient tout à fait unique comparées à celles des régions qu'il avait vu à l'Iran. Pour mieux décrire le sentiment de Bouvier à cet égard, nous présentons l'une des descriptions humoristiques qu'il réalise en voiture, sur la route vers Mahâbâd et chez les Kurdes:

"*Dans l'esprit des Kurdes, tout ce qui possède un moteur et quatre roues, c'est nécessairement l'autobus, et ils s'emploient à monter dedans. On a beau*

leur expliquer que le moteur est trop faible, que les ressorts vont casser… ils se récrient, vous claquent dans le dos, s'installent avec leurs paquets sur les ailes, les marchepieds, le pare-chocs, pour vous montrer comme ils seront bien, que l'inconfort ne leur pèse pas, qu'il ne s'agit après tout que de cinquante kilomètres… Lorsqu'on les fait descendre - avec ménagements car ils sont tous armés - ils pensent qu'il s'agit de négocier et sortent affablement un toman de leur ceinture. Ils ne pensent ni à la taille, ni à la capacité de la voiture, sorte de bourrique d'acier destinée à porter le plus possible et à mourir sous les coups. Pour nous: un adulte ou deux enfants, c'est le plus que nous puissions faire.

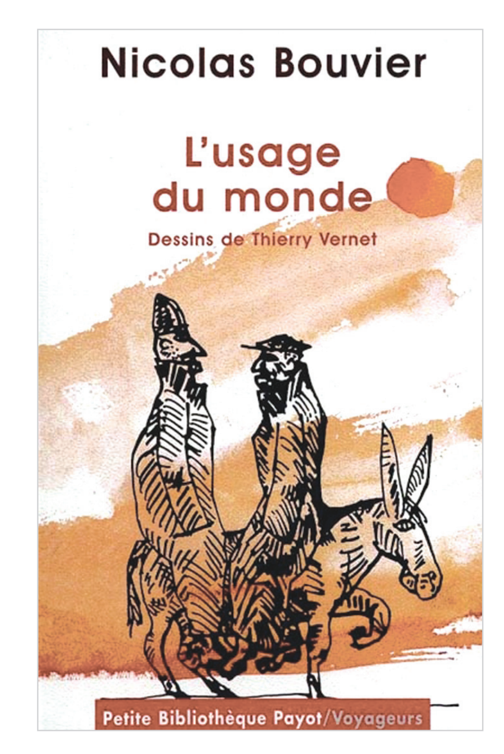
Aux abords de Mahabad, nous ramassâmes ainsi un vieillard crotté jusqu'aux fesses, qui brassait d'un bon pas la neige fondue et chantait à tue-tête. En s'installant sur le siège du passager, il tira de sa culotte une vieille pétoire qu'il confia poliment à Thierry. Ici, il n'est pas séant de conserver une arme en pénétrant chez quelqu'un. Puis il nous roula à chacun une grosse cigarette et se remit à chanter très joliment.

Moi, par-dessus tout, c'est la gaieté qui m'en impose."[6]

Nous pouvons également relever la certaine naïveté avec laquelle Bouvier nous présente cette ethnie par deux éléments qui sont liés premièrement à leur mode de vie tribal (nomades, semi-nomades, ou sédentaires) dans les vallées du Zagros qui rend difficile tout contact avec les autres régions, et deuxièmement à cette particularité des peuples minoritaires qui font valoir leur droit à garder leur langue, leur religion et leur identité.

En outre, Bouvier n'hésite pas à visiter les grandes villes touristiques de l'Iran comme Ispahan et Shirâz. Pourtant, l'image qu'il donne de ces métropoles est tout à fait différente de celle présentée par les autres voyageurs. Malgré tout ce que disent la plupart des visiteurs d'Iran sur Ispahan qui considèrent la visite de cette ville comme le point culminant de leur voyage, Bouvier a un regard très pessimiste sur cette ville et ses habitants: "*…une Provence sans vin, ni vantardises ni voix de femmes; en somme, sans ces obstacles ou ce fracas qui d'ordinaire nous isole de la mort. Je ne m'étais pas plutôt dit cela que j'ai commencé à la sentir partout, la mort: les regards qu'on croisait, l'odeur sombre d'un troupeau, les chambres éclairées béant sur la rivière, les hautes colonnes de moustiques. Elle gagnait sur moi à toute allure. Ce voyage?*

Un gâchis… un échec. On voyage, on est libre, on va vers l'Inde… et après? J'avais beau me répéter: Ispahan; pas d'Ispahan qui tienne. Cette ville impalpable, ce fleuve qui n'aboutit nulle





Le match de bozkachi, Kaboul, Afghanistan, automne 1954, Musée de l'Elysée Fonds, Photo de Nicolas Bouvier

part étaient d'ailleurs peu propres à vous asseoir dans le sentiment du réel. Tout n'était plus qu'effondrement, refus, absence. A un tournant de la berge, le malaise est devenu si fort qu'il a fallu faire demi-tour. Thierry non plus n'en menait pas large - pris à parti lui aussi. Je ne lui avais pourtant rien dit. Nous sommes rentrés au pas de course."

Les monuments historiques de cette ville n'attirent pas plus son attention et il en conclut que les constructions safavides ont moins de valeur par rapport à celles de l'époque achéménide.

Cependant contrairement à Ispahan, Bouvier tombe complètement sous le charme de Shirâz et de ses habitants: "*...et maintenant, cette ville exquise et silencieuse qui sent le citron, qui parle le plus beau persan de Perse, où toute la nuit on entend murmurer l'eau courante, et dont le vin est comme un Chablis léger purifié par un long séjour sous terre. Les étoiles filantes pleuvaient sur la cour, mais j'avais beau chercher, je ne trouvais rien à souhaiter sinon ce que j'avais. Quant à Thierry, il était convaincu que ce cadeau du destin n'était là que pour en annoncer d'autres. Il se demandait déjà lesquels. C'était dans sa nature de penser que d'invisibles rouages, de larges mécaniques célestes travaillaient jour et nuit en sa faveur....*"[7]

Pourtant, Shirâz n'a pas le côté théâtral d'Ispahan, de telle sorte que ses charmes et son atmosphère viennent plutôt de la chaleur et de l'art de vivre de ses habitants. L'atmosphère est donc plus subtile et moins aisément descriptible.

En réalité, ce qui attire l'attention de Bouvier lors de son séjour dans ces différents lieux est plutôt l'ambiance et l'humour de ses vivants que les monuments ou les personnalités historiques. Il préfère ainsi découvrir une culture ou une civilisation à travers ses habitants actuels que ses grands personnages historiques passés.

Au travers de *l'Usage du monde*, Nicolas Bouvier présente néanmoins aussi certains aspects du patrimoine historique de l'Iran, et notamment Persépolis ou Takht-e Djamshid. Bouvier y rencontre l'un des responsables du site qui déclare n'aimer ni les Occidentaux ni les Grecs: "*... Il considère les conquêtes d'Alexandre*

comme un rezzou de bergers alcooliques, juste bon à détruire et à saccager, et la bataille d'Arbèles, comme des champs Catalauniques qui auraient mal tourné. Il faut s'y faire. C'est du nationalisme chagrin, mais si ancien qu'il en devient respectable. Et puis, nous ne sommes guère plus objectifs, et d'un parti pris plus récent: Alexandre, colon raisonnable apportant Aristote aux barbares; cette manie encore si répandue de vouloir que les Gréco-Romains aient inventé le monde; ce mépris - dans l'enseignement secondaire - des choses de l'Orient (un peu d'Egypte seulement, Louqsor, les pyramides, pour apprendre aux gamins à dessiner les ombres). Les Gréco-Romains eux-mêmes - voir Hérodote, ou la Cyropédie - n'étaient pas si chauvins et respectaient fort cet Iran auquel ils devaient tant de dieux, plusieurs belles manières, et sans doute aussi le carpe diem dans lequel les Iraniens sont passés maîtres."[8]

Par ailleurs, au fil des récits, son voyage apparaît comme un préalable à la découverte de soi à travers la rencontre, avec des péripéties, des portraits, des histoires et du quotidien d'un lieu. Ainsi, pour Bouvier, le voyage n'était pas seulement une découverte du monde, mais aussi une expérience intime grâce à laquelle il a vécu beaucoup d'aventures pour enfin acquérir cette sorte de philosophie du voyage qui laisse aux lecteurs des souvenirs de scènes cocasses, de beaux portraits ou encore cette réflexion intéressante qui met en abîme l'écriture de voyage, mettant l'accent sur la difficulté de rendre palpables et vivants ces instants magiques... Ainsi,

> Ce qui attire l'attention de Bouvier lors de son séjour dans ces différents lieux est plutôt l'ambiance et l'humour de ses vivants que les monuments ou les personnalités historiques. Il préfère ainsi découvrir une culture ou une civilisation à travers ses habitants actuels que ses grands personnages historiques passés.

l'étymologie même du mot anglais "travel" – qui vient du latin "tripalium", instrument de torture à trois pieux - affirme bien cette conception du voyage qu'a réalisé Bouvier lors de son séjour en Iran. Ce grand chantre de l'aventure authentique, rôdeur ébloui, vagabond de l'infini, sans boussole, passant du voyage à l'introspection, Nicolas Bouvier, vint ainsi chercher à apprivoiser sa mort qui survint le 17 février 1998.

"*Désormais, c'est dans un autre ailleurs qui ne dit pas son nom dans d'autres souffles et d'autres plaines qu'il te faudra plus léger que boule de chardon disparaître en silence en retrouvant le vent des routes.*"[9]■

---

* Ce texte est le résumé d'un mémoire de maîtrise rédigé sous la direction de Mme Hâeri.

1. Bouvier, Nicolas, *L'échappée belle: éloge de quelques pérégrins,* Métropolis, 1996, p. 42.
2. Bouvier, Nicolas, op. cit., p. 154.
3. Bouvier, Nicolas, op. cit., p. 151
4. Fenoglio, Irène, Georgeon, François, *L'Humour en Orient*, Aix-en-Provence, Edition Edisud, 1996, p. 21.
5. Bouvier, Nicolas, op. cit., pp. 243-5.
6. Ibid., p.188.
7. Bouvier, Nicolas, op. cit., p. 273.
8. Bouvier, Nicolas, op. cit. p. 146.
9. Bouvier, Nicolas, *Œuvres*, Gallimard, 2004.p.872.

Une lecture de *Lire Lolita à Téhéran* et de *Persepolis* effectuée à Téhéran*

Dr. Seyed Mohammad Marandi
Université de Téhéran

Dans ses nombreux articles, Edward Saïd tente d'indiquer les méthodes dont dispose l'Occident afin de représenter l'Orient comme étant un Autre barbare, despotique ou, en d'autres mots, un alter ego inférieur. "C'est une version clandestine de l'Ouest et du moi" (Macfie 2002,8). Ce qui est encore plus curieux est le fait que de par sa domination, l'Occident se voit même en position de dire la «vérité» aux membres des cultures non occidentales à propos de leurs conditions passées et présentes car, ceux-ci sauraient représenter l'Orient de manière plus authentique, scientifique et objective que l'Occident lui-même. Une telle représentation de l'Orient vient non seulement en aide aux colonisateurs et aux impérialistes, les aidant à justifier leurs actions, mais affaiblit également la résistance de l'Autre puisqu'elle modifie la vision que ce dernier a de soi. Quoique ce discours ait été généré par l'Occident, il a grandement influencé les discours courants en Orient également. Ce discours dominant parviendrait donc à générer une crise majeure dans la conscience de l'Autre, le poussant à croire, à la limite, qu'il est réellement barbare et de voir son milieu comme étant inférieur à celui de l'Occident. En conséquence, l'eurocentrisme influe, change ou encore provient à forger des cultures autres que la sienne.

Un nouveau courant au sein du discours de l'orientalisme est l'orientalisme indigène qui est discernable, de nos jours, dans l'œuvre de plusieurs académiciens et intellectuels. Ces écrivains auxquels on fait référence en tant qu'esprits captifs, de sahibs bruns[1] ou d'Orientaux occidentalisés, sont des notions qui se rapprochent, en quelque sorte, du terme de *"nègre de maison*" qui fut employé par Malcom X (Rudnick, Smith, & Rubin, 2006, 123). Ces orientalistes locaux se définissent en termes de leur esclavage intellectuel et de leur dépendance envers l'Ouest. Il serait injuste de dire que ces esprits captifs ne sont pas critiques, mais plutôt qu'ils sont critiques au nom de l'Occident. Résidant soit en Occident, soit en Orient, ces orientalistes orientaux se nourrissent spirituellement de l'Occident. Ces derniers sont des non-Occidentaux qui se créent à l'image de l'Ouest. Ainsi, pour eux, l'Histoire, les expériences, mouvements et expectations de l'Ouest sont plus intelligibles que tout ce que l'Orient a à leur offrir.

Ce qui rassemble les libéraux et conservateurs aux États-Unis est, bien souvent, la question de l'Iran. Il semble y avoir un consensus général dans ce pays sur le fait que la Révolution iranienne est le barbarisme incarné. Il n'est donc pas étonnant de constater que dès que certains membres de la diaspora iranienne, en particulier les femmes, utilisent différents tropes comme celui du voile ou font référence au dilemme des femmes pour créer une image de la femme iranienne opprimée, voire réduite au silence, les responsables et maisons d'éditions les présentant rapidement au grand public comme étant les représentants de l'expérience authentique iranienne. L'ironie réside dans le fait que, quoique contenant des informations invraisemblables, ce type de récits est souvent considéré comme étant incontestable. Ceci est principalement attribuable au fait qu'ils sont rattachés idéologiquement aux valeurs occidentales et au fait que de telles évocations romantiques et orientalistes de l'Iran sont appréciées par le public cible.

Il semblerait que la popularité continuelle de telles fausses représentations de l'Iran aux États-Unis révélerait davantage à propos de certains aspects de ce pays qu'à propos de l'Iran. La gloire de ces comptes

rendus est largement due au fait que, quoiqu'ils prétendent le contraire, ils font de l'Iran un pays exotique, retardé et barbare, largement basé sur la vision officielle que les États-Unis veulent offrir de ce pays, renforçant ainsi régulièrement les représentations dominantes de l'Iran existant aux États-Unis.

Deux exemples par excellence de tels représentants coloniaux sont Azar Nafissi et Marjâne Satrapi, qui se font l'écho de tout ce que les orientalistes ont fréquemment prétendu: le retard et l'infériorité de l'Islam et des musulmans. Elles sont d'excellents exemples de ces Iraniens intellectuels compradors, appartenant à l'intelligentsia *Gharb-zadeh*, - terme rendu célèbre par Jalâl Al-Ahmad, critique et intellectuel de renom iranien, expression adéquatement traduite par "occidentalisé", ou *Westomaniac*, plutôt qu'intellectuel - .

Dans son mémoire consacré à sa vie en Iran intitulé *Reading Lolita in Tehran* (Lire Lolita à Téhéran), Azar Nafissi méprise tout ce qui est teinté d'islam. Ceci est en partie dû au fait que sa famille faisait partie de l'élite du pays sous le règne de la dynastie Pahlavi. Ses parents étaient tous deux des fonctionnaires de haut rang à l'époque du Shâh, roi soutenu par les Américains, et qui envisagea l'implantation de mesures brutales visant à étouffer dans l'œuf toute forme de révolte dans le pays. Nafissi provient d'une famille très aisée qui bénéficia largement de ses liens avec la famille royale. Dans son livre, elle décrit le dernier chancelier de cette dynastie comme étant une personne très démocratique (*Reading Lolita in Tehran* 102), alors qu'en réalité des milliers de gens ayant manifesté en faveur de l'Ayatollah Khomeiny peu avant la chute du régime furent tués dans les rues lors de son mandat.

Ayant été élevée et éduquée en Europe et aux États-Unis, Nafissi manifeste, dans ses écrits, un penchant marqué pour tous ceux qui ont été instruits en Occident. Elle décrit son amie Leyly qui fut éduquée en France comme étant sophistiquée (Reading Lolita in Tehran, 265.)

> Un nouveau courant au sein du discours de l'orientalisme est l'orientalisme indigène. Ces écrivains auxquels on fait référence en tant qu'esprits captifs, de sahibs bruns ou d'Orientaux occidentalisés, sont des notions qui se rapprochent du terme de "*nègre de maison*" employé par Malcom X.

Nafissi proclame que les Iraniens peuvent obtenir le salut avec la littérature anglaise, une éducation à l'étranger et les pensées et valeurs occidentales; elle considère même la *green card* (titre de séjour américain) comme étant un symbole conférant, à quiconque la possède, un statut valable (Reading Lolita in Tehran, 285). Ayant un caractère mimique, elle fait penser au personnage central du *Mimic Men* de V.S. Naipaul. Elle médite beaucoup à propos de la vie, la liberté et la poursuite du bonheur (Reading Lolita in Tehran ,281) termes qui, rappelons-nous, forment une des phrases les plus célèbres de la Déclaration d'Independence des États-Unis. Le grand amour de sa vie était Ted qui lui remit une copie de *Ada,*[2] dans les pages de garde de laquelle il avait inscrit à «Azar, my Ada, Ted[3]» (Reading Lolita in Tehran, 84). Son héros était Henry James qui, comme elle l'indique, écrivait pour la propagande américaine en 1914-15, pour demander aux Américains de rejoindre les rangs de la guerre (Reading Lolita in Tehran, 214). D'après Nafissi, cet écrivain

érudit admirait énormément le courage des jeunes volontaires (Reading Lolita in Tehran, 214). Mais alors que ces Américains étaient pour James et donc pour Nafissi héroïques, les jeunes Iraniens volontaires qui firent de même durant la guerre Iran-Iraq sont des fanatiques zélateurs.

Nafissi déclare même les Américains différents, dans leur essence, des Iraniens, reprenant les définitions orientalistes. Elle va jusqu'à expliquer que les habitants du Vieux monde ont un passé qui les obsède, alors que les Américains rêvent et sont nostalgiques de ce que le futur leur réserve (Reading Lolita in Tehran, 109).

Azar Nafissi et Marjâne Satrapi sont d'excellents exemples de ces Iraniens intellectuels compradors, appartenant à l'intelligentsia *Gharb-zadeh*, - terme rendu célèbre par Jalâl Al-Ahmad, critique et intellectuel de renom iranien, expression adéquatement traduite par "occidentalisé", ou *Westomaniac*, plutôt qu'intellectuel - .

A un certain point du récit, l'oncle favori de Yâssi, un disciple de Nafissi, qui habite aux États-Unis, vient en Iran pour les vacances et en profite pour implanter de nouvelles idées dans la tête de la jeune fille. Il est patient, attentif, encourageant, toutefois critique dans certaines circonstances (Reading Lolita in Tehran, 270). Sa personnalité exceptionnelle et son influence morale sont clairement attribuables au fait qu'il ait vécu aux États-Unis. Il est la figure du mâle occidental supérieur par excellence, insérant bénévolement des idées dans la cervelle de Yassi (Reading Lolita in Tehran, 270) afin d'élever sa mentalité aux standards occidentaux. Il lui conseille même de poursuivre ses études aux États-Unis. Ses yeux avides brillent d'une lueur magique lorsqu'il raconte les détails de sa vie quotidienne en Amérique (Reading Lolita in Tehran, 270).

Même son estime pour son propre père, emprisonné pour avoir détourné les fonds publics lors de son mandat à la mairie de Téhéran, semblerait se baser sur les liens que ce dernier aurait entretenus avec l'Occident. Nafissi raconte qu'elle avait aperçu une grande photo de lui dans *Paris Match,* debout à côté du général de Gaulle, n'étant accompagné ni du Shah, ni de tout autre dignitaire, il n'y avait que son père et le général…Elle apprit plus tard que son père avait livré, en français, un discours d'accueil, faisant amplement allusion à des écrivains de renom tels que Chateaubriand et Victor Hugo, ce qui explique bien pourquoi le général l'aimait au point de lui offrir la Légion d'Honneur en récompense (Reading Lolita in Tehran, 45).

Étant donné que ses écrits vont dans le sens de la politique anti-iranienne aux États-Unis et en Occident en général, Nafissi a été récompensée, comme son père d'ailleurs, parmi d'autres, par les néoconservateurs américains (Rowe, John Carlos). Le succès de son roman engendra l'essor de toute une série d'ouvrages médiocres dont plusieurs ont été écrits par des Iraniennes vivant aux États-Unis et en Europe. Nafissi recycle les tropes attachés à l'orientalisme, tel, entre autres, celui du foulard.

Dans le but de libérer l'esprit des jeunes Iraniens opprimés, elle fait référence aux œuvres d'écrivains anglais du dix-neuvième siècle, comme Jane Austen, ceci en dépit du fait que la littérature anglaise de cette période est profondément imprégnée de colonialisme.

D'ailleurs, *Mansfield Park,* une des œuvres majeures de Jane Austen est considérée par les critiques comme étant largement plus colonialiste que ses autres romans. Dans cette œuvre de fiction, le sire Thomas Bertram quitte le parc Mansfield pour gérer sa plantation située à Antigua ce qui entraîne la décadence des jeunes laissés aux tendres soins de deux femmes: Mme Norris et la Dame Bertram. Edward Saïd souligne le fait que la position que le sire Bertram occupe au sein de sa demeure est comparable à son rang en tant que propriétaire de plantation dans l'île caraïbe d'Antigua. Sa propriété en Angleterre civilisée, est paradoxalement sustentée par un domaine non civilisé maintenu par des esclaves exploités des milliers de kilomètres plus loin (Saïd 1994).

Nafissi témoigne de peu de respect envers les professeurs d'université iraniens à l'exception d'elle-même. Il semblerait d'ailleurs que la seule université moderne du pays soit pour elle l'université Allâmeh Tabâtabâee (Reading Lolita in Tehran, 9) et qu'aucune autre université ne soit dotée de professeurs méritants (Reading Lolita in Tehran, 179). Ceci est probablement dû au fait qu'elle y enseignait, sinon comment aurait-elle pu porter un jugement sur les quelques deux cents universités du pays? Elle désigne l'université Azzahrâ, réservée aux femmes, de "soi-disant université" (Reading Lolita in Tehran, 220) et traite ses professeurs d'ignorants (Reading Lolita in Tehran, 185 & 220). Elle ajoute que les femmes étudiant dans cet établissement sont, pour la plupart, des jeunes femmes perturbées dont personne n'a jamais fait l'éloge (Reading Lolita in Tehran, 221), déclaration imbécile, très loin de la réalité. On pourrait considérer son livre comme un bon exemple du motif orientaliste récurrent de la projection des fantasmes mégalomanes sur l'Orient et les Orientaux.

Parmi les innombrables personnes qu'elle caricature dans son livre, on peut voir de nombreux scientifiques iraniens respectés (Reading Lolita in Tehran 69, 99, 294). Bien que Nafissi les croie obsédés par elle, c'est elle qui, en réalité, est obsédée, étant prête à détruire leur réputation dans l'opinion publique à tout prix. Toutefois, la vaste majorité des Iraniens qui, pour une raison quelconque, supportent la République islamique et participent à la vie publique et politique de leur pays, n'ont pas leur mot à dire à part ceux que Nafissi insère dans leur bouche au cours du récit.

Enseignant secrètement Nabokov à ses huit disciples à Téhéran en dépit de tout (Reading Lolita in Tehran, 6), Nafissi se trouve être, bien entendu, l'héroïne de son propre conte. Elle ne mentionne pas toutefois qu'à cette même époque, certains étudiants d'un certain professeur qui fut son ennemi juré, rédigèrent leur mémoire justement sur Nabokov. Son silence à ce propos implique qu'elle aurait fui la tyrannie et aurait atteint la Terre Promise.

> Étant donné que ses écrits vont dans le sens de la politique anti-iranienne aux États-Unis et en Occident en général, Nafissi a été récompensée, par les néoconservateurs américains (Rowe, John Carlos). Le succès de son roman engendra l'essor de toute une série d'ouvrages médiocres dont plusieurs ont été écrits par des Iraniennes vivant aux États-Unis et en Europe.

D'après Nafissi, tous les hommes croyants et pratiquants, dont l'oncle de Nasrin, entre autres, sont des violeurs,

des auteurs de sévices sexuels (Reading Lolita in Tehran, 48), des obsédés sexuels (Reading Lolita in Tehran, 210) ou carrément des malades sexuels (Reading Lolita in Tehran 211) alors que leurs homologues féminins sont également auteurs d'agressions sexuelles (Reading Lolita in Tehran, 168 & 211).

Dans le but de libérer l'esprit des jeunes Iraniens opprimés, elle fait référence aux œuvres d'écrivains anglais du dix-neuvième siècle, comme Jane Austen, ceci en dépit du fait que la littérature anglaise de cette période est profondément imprégnée de colonialisme.

Paradoxalement, la foi religieuse semble être équivalent d'immoralité. D'après elle, cette perversion sexuelle puise ses racines dans les rites religieux et occupe une place centrale au sein de l'idéologie islamique. Elle sent un délire parfumé remplir l'air lors des cérémonies religieuses (Reading Lolita in Tehran, 90). Même les gouttes d'eau projetées sur les milliers d'Iraniens qui participèrent aux obsèques de l'ayatollah Khomeiny lui semblent être curieusement sexuelles (Reading Lolita in Tehran, 244). Nafissi ne désigne pas seulement les Iraniens et Iraniennes pratiquants de pervers, elle va jusqu'à préciser que les Iraniens de la diaspora sont tout aussi obsédés par elle. Elle précise ainsi qu'elle fuyait la présence de la communauté iranienne, celle des hommes tout particulièrement, étant donné qu'ils se faisaient de fausses idées à propos de la disponibilité des jeunes femmes divorcées (Reading Lolita in Tehran, 83).

Ces phrases semblent donner un sens nouveau à l'affirmation de Nafissi selon laquelle notre culture éviterait le sexe parce qu'en réalité, elle en serait complètement imprégnée (Reading Lolita in Tehran, 304). De telles affirmations à propos de sexualité déviante, nous révèlent, en premier lieu, beaucoup de vérités à propos de l'auteur de ses phrases. ■

A suivre…

---

* *Reading Lolita in Tehran* est le titre d'un mémoire rédigé par Azâr Nafissi, semblable à *Persepolis* de Marjane Satrapi.

1. *Brown Sahibs*
2. Nom d'un roman écrit par Nabokov
3. A Azar, mon Ada, Ted

Bibliographie:

Bahramitash, Roksana, "The War on Terror, Feminist Orientalism and Orientalist Feminism: Case Studies of Two North American Bestsellers" *Critique: Critical Middle Eastern Studies*, Vol. 14, No.2, 223-237, été 2005.

Macfie, Alexander Lyon. *Orientalism*, UK, Longman, 2002.

Mahmoody, Betty, *Not Without my Daughter,* Great Britain, Corgi, 1989.

Malcom X, "Message to the Grass Roots". American Identity, An Introductory Textbook, Eds. Lois P. Rudnick, Judith E. Smith, and Rachel Lee Rubin, Oxford, 2006.

Nafissi, Azar, *Reading Lolita in Tehran: A Memoir in Books,* New York, Random House, 2004.

Rowe, John Carlos, "Reading Reading Lolita in Tehran in Idaho" American Quarterly, Volume 59, Number 2, Juin 2007.

Satrapi, Marjâne, *Persepolis*, New York, Pantheon, 2003.

Spivak, Gayatri Chakravorty, "Can the Subaltern Speak? Speculation on Widow Sacrifice." *Marxism and the Interpretation of Culture*, Eds. Cary Nelson and Lawrence Grossberg, London, Macmillan, 1988, 271-313.

Comparaison de deux personnages de la littérature enfantine persane et française: "Madjid" et "Nicolas"

Bahâreh Behdâd

Cet article vise à établir une comparaison entre deux personnages de la littérature enfantine, l'un iranien et l'autre français, bien connus dans leurs pays respectifs. «Madjid» est le protagoniste d'un ouvrage intitulé *Les aventures de Madjid* écrit par Houshang Morâdi-Kermâni, écrivain très célèbre en Iran. «Nicolas» est quant à lui le personnage principal d'une série d'ouvrages ayant pour titre *Le petit Nicolas* et est né de deux pères: René Goscinny, écrivain et Jean Jacques Sempé, illustrateur.

Présentation des auteurs

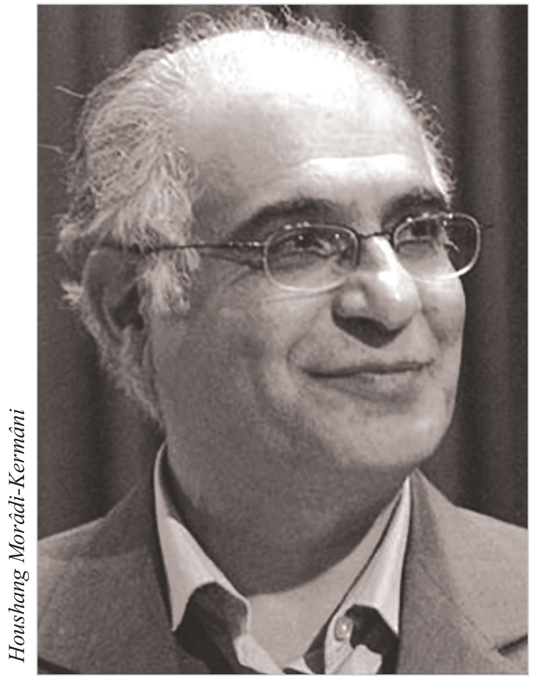
Né en 1944 à Kermân dans le sud-est de l'Iran, Houshang Morâdi-Kermâni a commencé à écrire des nouvelles pour la radio et les journaux dès 1974. A ce jour, il a publié une quinzaine d'ouvrages parmi lesquels *Les aventures de Madjid*, publiés en 1979, ont été adaptées sous forme de série pour la télévision iranienne. Majid est très connu en Iran et la traduction française de ses aventures est en cours. Houshang Morâdi-Kermâni a remporté de nombreux prix en Iran et à l'étranger. L'UNICEF lui a également rendu hommage pour le rôle qu'il a joué dans la promotion des droits de l'enfant en Iran. Il a reçu le Prix Christian Andersen en 1992 et a été l'un des candidats sélectionnés en vue de l'obtention du Prix d'Astrid Lindgren en 2008. Deux de ses œuvres ont été traduites en français: *La jarre* (traduit de l'allemand par Chantal Le Brunkeris) et *Les invités de Maman* (traduit du persan par Maribel Bahia).

René Goscinny est né le 14 août 1926 à Paris. Sa famille émigre en Argentine, il y effectue sa scolarité au Collège français de Buenos Aires: « *J'étais en classe un véritable guignol. Comme j'étais aussi plutôt bon élève, on ne me renvoyait pas.* » C'est à New York qu'il débute sa carrière. Rentré en France au début des années 1950, il donne naissance à toute une série de héros légendaires. Goscinny imagine les aventures du Petit Nicolas avec Jean-Jacques Sempé, en utilisant le langage d'un enfant, ce qui va faire le succès du célèbre écolier. Par la suite Goscinny crée Astérix avec Albert Uderzo. Le triomphe du petit Gaulois sera phénoménal. Traduites en 107 langue et dialectes, les aventures d'Astérix font partie des œuvres les plus lues au monde. A la tête du journal *Pilote,* il révolutionne la bande dessinée en l'érigeant au rang de «9e Art».

Cinéaste, Goscinny fonde les Studios Idéfix avec Uderzo et Dargaud. Il réalise quelques chefs-d'œuvre du dessin animé: *Astérix et Cléopâtre, les Douze Travaux d'Astérix, Daisy Town et La Ballade des Dalton.* Il recevra à titre posthume un César pour l'ensemble de son œuvre cinématographique. Il meurt le 5 novembre 1977 à l'âge de 51 ans.

Scénariste de génie, c'est au travers des aventures du Petit Nicolas, enfant malicieux




Houshang Morâdi-Kermâni

aux frasques redoutables et à la naïveté touchante, que Goscinny donne toute la mesure de son talent d'écrivain. Ce qui lui fera dire: «*J'ai une tendresse toute particulière pour ce personnage*.» Grâce aux nombreuses traductions, les enfants de plusieurs pays dont l'Iran connaissent bien Nicolas. Les dix volumes de cette œuvre ont été publiés aux éditions Kimiâ en persan.

Présentation des deux héros

Héros principal de l'ouvrage *Les aventures de Madjid*, Madjid est un garçon provincial, vivant à Kermân avec sa grand-mère qui mène une vie très traditionnelle. Ses parents sont morts lors d'une inondation, phénomène courant à Kermân. Le petit Madjid a quant à lui survécu, puisque son berceau s'est accroché à un arbre. Il vit donc avec sa grand-mère.

Madjid est maladroit, rêveur, sensible et aimable. Ses aventures présentent une vie provinciale, simple et traditionnelle. Il n'est cependant pas satisfait de sa condition actuelle et souhaite devenir poète ou écrivain. Pour sortir de son environnement étouffant, il se réfugie dans l'imaginaire. Outre le rêve de devenir écrivain, il rêve aussi d'avoir une bicyclette, un ballon de football, un tambour ou d'aller camper avec les élèves de l'école. La pauvreté domine toutes les histoires. Elle n'est pas conçue comme un élément négatif mais comme un moteur pour arriver à une vie idéale.

Madjid raconte ses aventures à la première personne. Cependant, celui qui parle n'est pas Madjid enfant mais Madjid adulte. La simplicité et la sincérité de ce personnage permet au lecteur de facilement s'identifier à lui. Dans diverses situations, il exprime parfaitement les sentiments les plus secrets d'un adolescent. Selon Milan Kundera: «*Les questions les plus intimes sont les plus communes*.» C'est en quelque sorte ce qu'exprime Madjid. Au travers d'un humour amer, l'auteur communique avec les lecteurs de façon intime et leur fait croire au rêve le plus important du personnage.

Nicolas est quant à lui un jeune garçon d'environ 8 ou 9 ans. Il est enfant unique d'un couple dont les moyens lui permettent de mener une vie "normale". Il n'a pas de problèmes particuliers et cherche toujours à s'amuser et à se distraire avec tout un cercle de "copains" d'école.

Ce personnage né en 1959 ne connaît pas d'évolution au fil des histoires. La narration à la première personne, l'humour qui domine toute l'œuvre, la simplicité et l'innocence d'une voix enfantine ont contribué à son immense succès tant auprès des enfants que des adultes.

Comparaison des deux personnages

Les aventures de Majid et *Le Petit Nicolas* ont certains points communs tels que la présence d'un héros- narrateur enfant, la narration à la première personne, le cadre réaliste, l'importance de l'humour, et leur dimension indémodable. D'un point du vue

narratologique, ces deux protagonistes sont vraisemblables. Leurs actions, leurs discours et leurs pensées suscitent une certaine identification chez le lecteur.

Les deux protagonistes sont aussi les narrateurs. Madjid et Nicolas racontent ainsi leurs histoires à la première personne. Ce genre de narration ne fournit pas beaucoup de possibilités aux personnages pour se présenter. Cependant, ils font découvrir au lecteur leur caractère au fil de l'histoire, au travers de quelques indications données ici et là, tels qu'un geste, une parole, un détail vestimentaire, une habitude... Le dialogue, la description, l'action et la narration sont les principales techniques du portrait. Morâdi Kermâni donne à son personnage la possibilité de se présenter par le courant de sa conscience, ce qu'on ne trouve guère chez Goscinny: «*Au coin de la chambre, je me suis accroupi en voûtant le dos et dit:*

"J'ai honte de dire à Bibi qu'on m'a renvoyé. Comment lui dire? Elle va mourir, sûrement; plus elle s'irrite plus ses pieds lui font mal. On la verrait tout d'un coup tomber évanouie. Qu'est-ce que je peux lui dire? Pourquoi je suis renvoyé? Pour avoir écrit une composition, alors que j'écris si bien et que Bibi est si fière de mon talent.»[1]

Dans *Les aventures de Madjid*, le narrateur est Madjid adulte, chez Goscinny, c'est le petit Nicolas qui parle. En lisant les histoires de Madjid, on à l'impression de lire une sorte d'autobiographie tandis que la lecture du *Petit Nicolas* laisse davantage l'impression de la découverte d'un journal intime: «*Ce matin, nous sommes tous arrivés à l'école bien contents, parce qu'on va prendre une photo de la classe qui sera pour nous un souvenir que nous allons chérir toute notre vie, comme nous l'a dit le maîtresse.»*[2] Des lettres de Nicolas sont également parfois insérées: «*Alors, je suis arrivé à la maison, j'ai pris le journal, j'ai découpé le bon qu'il faut envoyer pour faire le concours et j'ai écrit dessous:*

«Je vous demande pardon de ne pouvoir faire votre concours, parce que ça fait des histoires avec les copains, et à la maison. Alors, l'auto, vous n'avez qu'à la donner à un autre.»[3]

L'insertion de la composition est aussi utilisée chez Madjid:

«Et je continuais.

Oui, à mon avis, c'est l'officier des pompes funèbres qui rend le plus grand service au peuple. Puisque malgré qu'il travaille et lave si bien les morts, personne ne lui offre de cadeaux et ne le félicite jamais. On ne voit nulle part quelqu'un remercier un laveur de morts, par exemple dans le journal, d'avoir si bien lavé le corps de son père.»[4]

Nous trouvons donc deux types de regard dans ces deux œuvres: le regard enfantin de Nicolas et le regard profond de Madjid dominent toute l'œuvre. Néanmoins, le grand Madjid est resté très proche de son enfance. C'est un adulte qui vit avec les expériences de cette période: «*Pour le convaincre, j'ai pris l'autre plateau de la balance. Au fond,*



René Goscinny

il y avait un peu de poudre blanche scintillante. J'ai tenu le plateau juste devant le visage de Mash-Assadollâh pour qu'il puisse bien remarquer ma gentillesse. Oui, c'est vrai; j'ai tenu le plateau juste devant son visage et j'ai soufflé fort sur la poudre blanche qui a volé dans les yeux du vieil homme.»[5] La voix du Majid adulte n'en reste pas moins présente: «*Mais le souvenir du livre et la suite de l'histoire continuaient à occuper mes pensées. L'histoire inachevée me trottait dans la tête. Je me sentais comme un homme assoiffé à qui on a arraché un bol d'eau fraîche après lui avoir permis d'y tremper les lèvres.»*[6]

C'est aspect contraste avec le regard enfantin de Nicolas qui caractérise toute l'œuvre: «*... on a commencé à se faire des passes et c'est drôlement chouette de jouer entre les bancs. Quand je serai grand, je m'achèterai une classe, rien que pour jouer dedans.*»[7]

Concernant le point de vue, les deux récits utilisent une focalisation interne: le narrateur et le personnage sont identiques; ils voient à travers les yeux du personnage et découvrent la scène en même temps que lui. Le lecteur en sait autant que son personnage et a donc une vision limitée. Ainsi, dans *Le Petit Nicolas*: «Ce *que je ne savais pas, c'est que papa aimait tellement jouer aux cow-boys.»*[8]

Et dans *Les aventures de Majid*: *«Monsieur est assis sur la chaise; C'est le temps de fumer; Mais au lieu d'une cigarette, il a sorti un bonbon de sa poche et l'a mis dans sa bouche; au lieu de le sucer lentement, il l'a croqué en grinçant* کروچ کروچ*. Il devait avoir un doux goût dans sa bouche, en revanche, son état d'esprit restait toujours amer.»*[9]

Les deux personnages évoluent essentiellement dans un espace commun, l'école, qui est aussi l'un des thèmes centraux du *Petit Nicolas*. Le quartier et la maison constituent les autres lieux de l'action.

L'évolution

Au fil des aventures, on remarque des changements chez Madjid ainsi qu'une certaine évolution psychologique du début à la fin du roman. En revanche, Nicolas est un enfant qui n'évolue pas et n'apprend jamais rien de ses expériences: au lieu de s'inscrire dans une temporalité évolutive et successive, chaque histoire recommence à zéro, dans un temps indéfini. Le Nicolas de 1959 est ainsi le même en 2010. Au contraire, chez Majid, le temps passe: «*Je n'ai jamais trouvé* ''La fuite vers les montagnes''. *Mais au cours de mes pérégrinations dans les librairies, je me*



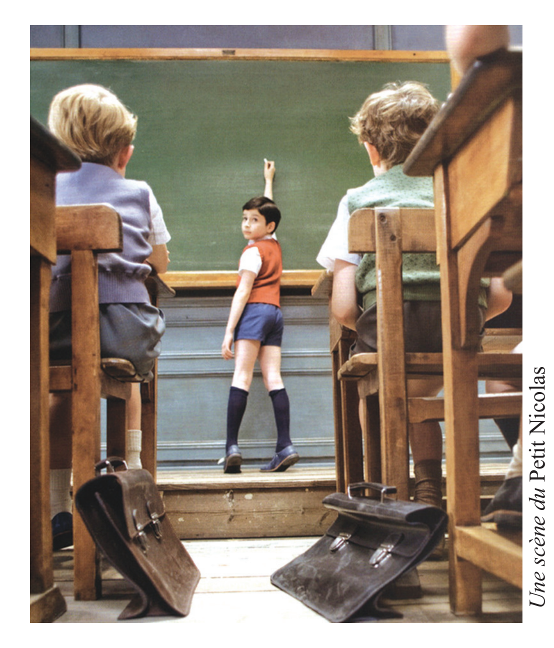
Une scène des Aventures de Majid

suis habitué petit à petit aux librairies et aux livres. J'aurais aimé lire tous les livres du monde. Mais où trouver l'argent pour les acheter? Par contre, pour les emprunter, j'avais assez d'argent. Depuis, je les ai donc empruntés pour dix shahi[10] *par jour, après avoir laissé un toman en garantie à la librairie. Mais si vous voulez savoir la vérité, j'ai toujours envie de retrouver et de lire* "La fuite vers les montagnes". *Plusieurs fois, j'ai voulu écrire la fin de l'histoire. Mais plus j'écrivais, moins j'étais content. C'est ainsi que je me suis mis à écrire d'autres histoires. Et pour commencer, je me suis penché sur ma vie et j'ai raconté mes propres aventures.»*[11]

«Petit à petit, le désir d'avoir un tambour et d'en jouer a été remplacé par les autres désirs petits et grands. Chaque désir était comme un échelon qui m'a fait souffrir mais qui m'a fait monter pour arriver à l'âge adulte.»[12]

Conclusion

Ces deux récits évoquant l'enfance recréent un univers permettant à chaque adulte d'y retrouver ses propres expériences enfantines et aux enfants de partager la vie quotidienne d'un autre enfant.



Une scène du Petit Nicolas

Madjid et Nicolas ont le pouvoir de dépasser les générations. Ce talent est lié au génie de leurs auteurs ainsi qu'à leur art de créer des personnages. Au-delà de leur différente nationalité, ces deux personnages parviennent à révéler les pensées et les sentiments communs des êtres humains, expliquant ainsi la raison de leur succès immense tant au niveau national qu'international. ■

---

1. Moradi Kermâni, Houshang. *Les aventures de Madjid,* "Le surveillant", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p. 424.
2. Sempé-Goscinny, *Le petit Nicolas*, "Un souvenir qu'on va chérir", Denoël, 2007, p. 5.
3. Goscinny, René, *Le Petit Nicolas le Ballon et autres histoires inédites*, "Le concours", IMAV éditions, 2009, p. 71.
4. Moradi Kermâni, Houshang, *Les aventures de Madjid*, "Le surveillant", Moïn Éditions, Téhéran, 1381(2002), p. 413.
5. Moradi Kermâni, Houshang. *Les aventures de Madjid*, "Le passionné de livre", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p. 13.
6. Moradi Kermâni, Houshang, *Les aventures de Madjid*, "Le passionné de livre", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p. 18.
7. Sempé-Goscinny, *Le petit Nicolas*, "Le Bouillon", Denoël, 2007, p. 26.
8. Sempé-Goscinny, *Le petit Nicolas*, "Les cow- boys", Denoël, 2007, p. 21.
9. Moradi Kermâni, Houshang, *Les aventures de Madjid*, "Le surveillant", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p. 419.
10. Monnaie valant 1/20 de rial.
11. Moradi Kermâni, Houshang, *Les aventures de Majid*, "Le passionné du livre", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p.18.
12. Moradi Kermâni, Houshang, *Les aventures de Majid*, "Le tambour", Moïn, Téhéran, 1381(2002), p. 51.

La Maison de la Poésie à Paris

Une marmite où se concoctent toutes sortes de mets

Jean-Pierre Brigaudiot

Il m'est particulièrement agréable d'écrire cet article sur la Maison de la Poésie de Paris pour *La Revue de Téhéran*, cela venant à la suite du numéro spécial consacré à la poésie persane auquel j'ai contribué en tant que poète, faisant écho à quelques poètes iraniens contemporains, Akhâvan Sâles, Fourough Farrokhzâd et Ahmad Shâmlou. Mais il y a aussi, je crois, cette particularité enchanteresse propre à la culture persane où la poésie, peut-être davantage qu'ailleurs au monde et depuis toujours, est au cœur de la vie quotidienne, vivante, vibrante et vraiment partagée par tous. Car la poésie persane n'est pas une catégorie isolée, ni de l'écriture –de la calligraphie - qui est doublement poétique en ce qu'elle donne à voir et à entendre concomitamment, ni de la musique ou du chant dans lesquels elle s'écoule naturellement.

La Maison de la poésie créée en 1983 à l'initiative de la Mairie de Paris, fut conçue par Pierre Seghers et Pierre Emmanuel. Elle logea d'abord au Forum des Halles, espace plus qu'incertain quant à ses formes et quant à sa vocation, bâti à l'emplacement des belles Halles de Baltard, cet énorme marché où jusqu'à la fin des années soixante, transitait l'essentiel des denrées alimentaires de la ville de Paris, mais aussi milieu mythique où évoluaient des personnages du peuple parisien, présents dans la littérature comme dans le cinéma. Depuis 1995, la Maison de la Poésie s'est implantée sur le site de l'ancien Théâtre Molière, rue Quincampoix, dont la construction remonte à 1791, en pleine effervescence révolutionnaire. Ce théâtre, depuis le dix-huitième siècle, a connu une vie et un destin agités jusqu'à son abandon total puis son classement tardif, en 1974, à *l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques*. Il fut donc ouvert pendant la Révolution et placé sous le patronage de Molière, il fut alors un théâtre engagé, puis simplement un théâtre, une salle de bal, une salle d'armes, une salle de banquets, un magasin… sans cesse remodelé ou vandalisé (c'était parait-il un lieu magnifique) selon les besoins des occupants. Pour qu'il accueille la Maison de la Poésie, il a fallu une reconstruction presque totale, avant tout fonctionnelle.

Aujourd'hui la Maison de la Poésie se présente comme un lieu modeste, accueillant et même chaleureux; c'est un théâtre doté de deux salles, l'une de taille moyenne, de type théâtre à l'italienne, et l'autre, toute petite située dans de belles caves voutées. Jusqu'à il y a peu existait une petite salle d'exposition ouverte sur la rue Saint Martin. Au-delà du hall d'entrée avec la billetterie, se trouvent un foyer et une cafétéria. Il y aura bientôt une librairie dont l'existence semble plus qu'indispensable en ce sens qu'actuellement la poésie, les poètes, les auteurs contemporains que l'on peut croiser là, lors des spectacles, rencontres, festivals et conférences ne sont pas nécessairement présents ou aisément trouvables dans la plupart des librairies. La poésie est un art mais ô combien peu commercial et ô combien discret. Quant à la salle d'exposition de la rue Saint Martin, récemment fermée - mais une autre ouvrira l'an prochain - elle fait certes partie intégrante de la vocation de cette Maison de la Poésie pour ce qui est de l'aspect plastique et visuel du texte avec les éditions illustrées par les artistes en collaboration avec les poètes (depuis Dada la poésie aime se donner également *à voir*), et puis les bibliophiles sont naturellement friands de beaux livres en édition à faibles tirages.



Vue extérieure de la Maison de la Poésie

Photos: Béatrice Logeais / Maison de la Poésie

Donc cette maison de la Poésie vit au cœur du vieux Paris, ouverte principalement sur le charmant et ancien petit passage Molière, c'est un espace dédié aux différentes formes de la poésie, celle d'antan et surtout actuelle. Elle n'est surtout pas un musée de la poésie (un lieu où s'exposent des corps morts) ou alors il faudrait comprendre celui-ci en relation avec l'économie du musée contemporain, lieu de commande, de création, de rencontre et de vie. La poésie faisant partie des activités culturelles peu lucratives, la Maison de la Poésie bénéficie de financements multiples émanant d'organismes publics comme la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles), la Ville de Paris et d'organismes privés, ce que lui permet son statut associatif.

Une petite équipe est à l'œuvre pour faire vivre cette maison, en assurer le fonctionnement et les différents événements ou spectacles. C'est cette équipe qui autour du directeur, Claude Guerre, un homme de théâtre et auteur, définit le projet de la Maison de la Poésie, ses programmes et actions et en détermine l'orientation. Ainsi peut-on percevoir l'orientation actuelle comme axée autour des spectacles qui se donnent dans les

> Depuis 1995, la Maison de la Poésie s'est implantée sur le site de l'ancien Théâtre Molière, rue Quincampoix, dont la construction remonte à 1791, en pleine effervescence révolutionnaire. Ce théâtre, depuis le dix-huitième siècle, a connu une vie et un destin agités jusqu'à son abandon total puis son classement tardif, en 1974, à *l'Inventaire supplémentaire des Monuments Historiques.*

deux salles dont dispose ce lieu. Le parti pris, car c'en est un, consiste à privilégier en cohérence avec la nature du lieu, une poésie dite, chantée, sonore, mise en musique et en scène. Il s'agit donc d'une poésie à partager, à vivre ensemble, pour ceux qui viennent là. Cela dépasse bien évidemment et largement le contexte des lectures qui se donnaient autrefois dans les salons mondains parisiens, chez les particuliers, gens aisés en général, bien souvent mécènes. Le choix est autre que celui d'une poésie lue individuellement et bercée du chant silencieux et intérieur, ou lue en groupe réduit à quelques individus initiés. La spectacularisation de la poésie qui caractérise l'orientation actuelle de cette maison permet sans nul doute l'accueil et la fidélisation d'un public plus diversifié que celui du public des amateurs peu nombreux de livres de poésie, ce public restant constitué d'individus lecteurs dispersés et qui à priori ne se rencontrent guère. Le spectacle, la rencontre, l'être ensemble sont l'une des raisons majeure de la Maison de la Poésie dont les programmes et les annonces font ressortir un activisme volontariste dans la diffusion. Et, autre fait et autre raison non négligeables, un tel lieu ne peut certainement préserver et renouveler ses subventions qu'à condition d'accueillir un public suffisant en nombre.

Le parti pris, car c'en est un, consiste à privilégier en cohérence avec la nature du lieu, une poésie dite, chantée, sonore, mise en musique et en scène. Il s'agit donc d'une poésie à partager, à vivre ensemble, pour ceux qui viennent là.

La Maison de la Poésie propose des spectacles de théâtre, souvent fondés sur l'exploitation de textes d'auteurs contemporains, des poètes par exemple, quelquefois sur l'exploration de textes d'auteurs et poètes disparus, sur également un choix d'auteurs de tendances et nationalités très différentes.

Depuis bien longtemps la poésie échappe aux règles qui l'ont autrefois



Dans le jardin de mon père *par Claude Guerre*

définie et quelquefois étouffée, elle est hétérogène dans ses formes et ses contenus, elle s'invente et se réinvente chaque jour, toujours différente, elle se transforme au contact de la performance et en devenant spectacle, elle se frotte aux nouveaux médias et à la composition assistée par ordinateur. Le siècle précédent l'a connue dadaïste, surréaliste, lettriste, Fluxus, libre, engagée politiquement, déconstructionniste, minimaliste; aujourd'hui encore elle est engagée, elle est expérimentale ou se contente de n'être qu'esthétique. Elle a été marquée par des auteurs comme Ezra Pound, Artaud, Lorca, Saint John Perse et par d'autres encore qui ont implicitement et explicitement interrogé et analysé l'acte d'écriture, tels Blanchot, Barthes ou encore Bataille.

La Maison de la Poésie organise également des lectures, des hommages à certains auteurs, à des revues comme *Action Poétique*, à des collections soutenues par des maisons d'éditions, à des éditions spécialisées. Il y a aussi des conférences ou des cycles de conférences comme ce cycle *Les figures d'humanité* en partenariat avec les *Amis de l'humanité*, société fondée par Edmonde Charles-Roux; il s'agira là de débats à priori ouverts à leur propre aventure et impliquant poètes, philosophes et penseurs.

D'autres actions encore sont conduites au quotidien, sur place avec par exemple l'actuel festival de poésie sonore, avec des résidences offertes à tels ou tels auteurs, avec des ateliers ou workshops, et hors les murs avec par exemple des initiations et formations offertes aux enseignants, des partenariats avec d'autres structures culturelles et associatives. Toutes ces actions militantes contribuent à assurer une présence tenace de la poésie, valeur humaine immatérielle, œuvre de l'esprit inestimable à jamais.



La Prose du Transsibérien *de Blaise Cendrars, mise en scène Balazs Gera*

> La Maison de la Poésie résonne des noms des poètes, connus ou point encore, *seulement* poètes ou metteurs en scène, écrivains, ou tout cela à la fois...

La Maison de la Poésie résonne des noms des poètes, connus ou point encore, *seulement* poètes ou metteurs en scène, écrivains, ou tout cela à la fois, comme par exemple Valère Novarina, Kurt Schwitters, Yann Paranthoën (le sculpteur de sons), Arnaud Laporte, André Velter, Lautréamont, Antonin Artaud, Georges-Emmanuel Clancier, Jacques Roubaud, Jean-Christophe Bailly, Georges Bataille et certes Claude Guerre l'actuel directeur. Certains de ces noms et même la plupart ont été et sont également présents sur la remarquable radio *France Culture* qui au fil des décennies donne à entendre ce que la Maison de la Poésie donne également à voir. ■

Debout sur la terre, Entretien avec Nahal Tajadod

Mireille Ferreira

Nahal Tajadod, née à Téhéran, vit en France depuis 1977. Cette double culture, enrichie d'une troisième, acquise au cours de ses études couronnées par un doctorat de chinois ancien, fait de son œuvre littéraire, écrite en Français, un pont d'une grande force jeté entre Orient et Occident. Une rencontre à son domicile parisien m'a permis de comprendre que sa plume se nourrit du grand attachement qu'elle éprouve pour son pays d'origine, l'Iran.

Mireille Ferreira: Pourquoi avez-vous choisi d'étudier le chinois et la civilisation chinoise ancienne en arrivant en France à dix-sept ans?

Nahal Tajadod: Ma mère, Mahin Djahanbeiglou Tajadod, était spécialiste des langues iraniennes préislamiques. A la maison, je voyais des textes en Avestique que je ne pouvais pas déchiffrer et j'admirais son travail. Très jeune, le désir de la dépasser m'a peut-être poussée dans cette voie. Mais pour moi le chinois, ce n'était pas sérieux. Je pensais y consacrer un an ou deux, histoire d'impressionner ma mère sans doute, et ensuite faire autre chose. Mais c'est une telle merveille de pouvoir approcher la civilisation et la pensée chinoises, que je me suis prise au jeu et suis allée jusqu'au doctorat.

Ma thèse portait sur Mani[1] et avait pour titre: «Mani, le Bouddha de lumière». Mes professeurs de l'époque (François Cheng, aujourd'hui à l'Académie Française, Michel Tardieu, grand spécialiste du manichéisme au collège de France, Jacques Pimpaneau, très grand nom de la sinologie) se sont intéressés à moi, iranienne qui avait choisi d'étudier le chinois. Ils m'ont guidée dans mes sujets d'étude et m'ont recommandé de travailler sur l'apport des Iraniens au moyen-âge en Chine.

Il est vrai que toutes les religions non chinoises qui ont été diffusées en Chine sont arrivées en provenance de l'Iran par les routes de la Soie. Le christianisme a d'abord traversé l'Iran pour arriver en Chine. J'en ai fait le sujet d'un de mes ouvrages intitulé *A l'est du Christ. Vie et mort des Chrétiens dans la Chine des Tang VIIe-IXe siècle*[2] qui a aussi été traduit en persan. Ce sont des Iraniens qui, imprégnés de ce christianisme, sont allés tout naturellement le diffuser en Chine dès le VIIe siècle de l'ère chrétienne. Bien plus tard, quand, au XVIIe siècle, des Jésuites arrivent en Chine, croyant apporter la parole du Christ, ils s'aperçoivent que, dix siècles avant eux, des Iraniens y avaient déjà édifié la stèle de Xian qui raconte comment des Iraniens arrivent en Chine, y rencontrent l'empereur, et obtiennent de lui la liberté de culte. Une copie de cette stèle se trouve aujourd'hui au musée Guimet à Paris.

De même, l'islam fut diffusé en Chine par des Iraniens. Encore aujourd'hui, les musulmans chinois utilisent le mot iranien *Khodâ* pour désigner Allah.

Le judaïsme a pénétré la Chine par l'intermédiaire de juifs iraniens, comme l'attestent des documents rédigés en Hébreu et dans des langues iraniennes.

Le zoroastrisme, religion née en Iran, pénètre en Chine par l'intermédiaire du prince héritier de la dynastie sassanide qui, fuyant l'Iran après l'invasion des Arabes au VIIe siècle, s'installe en Chine. Je rapporte cet épisode historique dans mon livre *Les Porteurs de lumière, Epopée de l'Eglise de Perse*[3]. Ce prince demande le support de l'armée chinoise pour attaquer les envahisseurs arabes, mais les Chinois refusent. Cette cour iranienne en exil pratiquait le zoroastrisme mais l'a très peu diffusé dans la capitale chinoise où elle vivait. En conséquence cette religion s'éteint rapidement en Chine. En revanche en Inde, elle existe encore de nos jours chez les parsis.

Le bouddhisme arrive également en Chine par les Iraniens au IIe siècle alors que ce n'est pas une religion iranienne.

Comme les autres religions, le manichéisme est introduit en Chine par des adeptes venus d'Iran, où il est né. Pour rédiger ma thèse de doctorat sur ce sujet, j'ai utilisé des documents découverts par Paul Pelliot au début du XXe siècle en Chine, documents qu'il a rapportés à Paris et qui se trouvent à la Bibliothèque Nationale. J'ai pu consulter le manuscrit original d'un texte manichéen, écrit par un iranien au VIIe siècle en chinois. Je les ai traduits en français pour en faire une édition critique, ce qui a constitué ma thèse de doctorat.

Ces documents, écrits par des manichéens eux-mêmes, sont d'une grande importance pour l'histoire du manichéisme. Car on ne connaissait du manichéisme que des écrits de détracteurs de cette religion, comme Saint Augustin qui, devenu chrétien après avoir été manichéen, a beaucoup écrit contre Mani; ou encore provenant d'auteurs arabes, comme Al-Nadim, qui étaient musulmans.

Quant au christianisme, j'ai aussi travaillé sur des manuscrits qui se trouvent à la Bibliothèque Nationale, à Paris.

MF: Que sont devenus les chrétiens en Chine?

NT: Le christianisme s'est éteint, deux siècles après l'arrivée d'une mission iranienne en Chine mais les chrétiens y ont été un temps très importants. On distingue trois phases dans leur présence en Chine: ils essaient d'abord de s'intégrer, de faire comprendre qu'ils ne sont pas dangereux, puis ils sont admis à la cour chinoise où ils obtiennent l'autorisation d'approcher l'empereur. L'un d'eux, appelé dans les textes chrétiens «le grand donateur Yisi», acquiert, honneur suprême, le privilège de dormir dans la chambre à coucher de l'empereur. En Chine, l'empereur est le Fils du Ciel, ce qui signifie que les chrétiens étaient vraiment bien perçus, qu'ils avaient véritablement approché le Saint du Saint. La troisième phase est, hélas, celle de la persécution où, suite à l'édit impérial de 845 qui condamnait toutes les religions étrangères pratiquées en Chine, les chrétiens seront voués à la disparition.

> Toutes les religions non chinoises qui ont été diffusées en Chine sont arrivées en provenance de l'Iran par les routes de la Soie. Le christianisme a d'abord traversé l'Iran pour arriver en Chine.

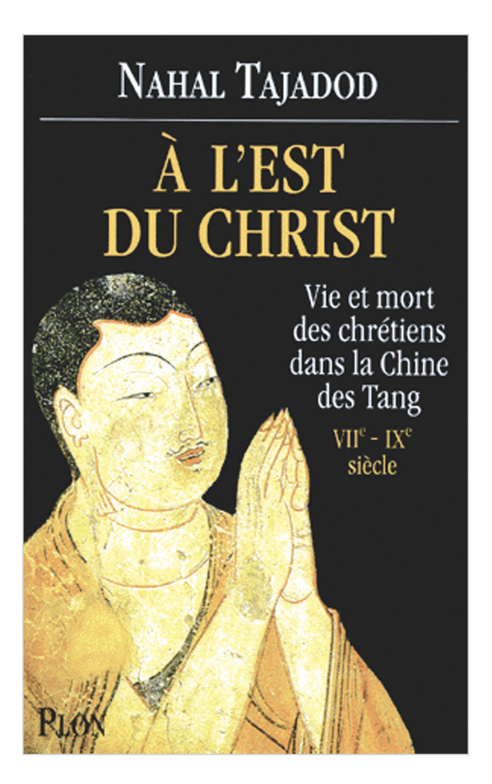
MF: L'idée que le manichéisme n'ait pas survécu à Mani est souvent émise. Or, dans *Les Porteurs de Lumière*, vous démontrez le contraire.

NT: Jusqu'au XIIIe siècle, des livres

témoignent que le manichéisme existait encore en Chine, sous forme de secte ou de société secrète. Le code des dynasties chinoises est recopié à chaque fois sur le modèle de la dynastie précédente, et ce jusqu'à la dernière. A chaque fois, les dynasties chinoises condamnaient les manichéens en tant qu'hérétiques. Ce code a même été recopié par les Français en Indochine au début du XXe siècle. Il est tout de même remarquable qu'au siècle dernier, le gouvernement français considérait encore le manichéisme comme une hérésie redoutable.

Le bouddhisme arrive également en Chine par les Iraniens au IIe siècle alors que ce n'est pas une religion iranienne.

MF: Dans *Les Porteurs de lumière*, vous montrez l'imbrication des différentes religions et affirmez que l'Iran aurait pu devenir chrétien. Vous attribuez au nestorien Sergius l'initiation du prophète Mohammad à l'isolement et à la méditation. Cela signifie-t-il que Mohammad aurait pu aussi devenir chrétien?



NT: L'Iran aurait pu devenir chrétien parce que toutes les mères des princes iraniens de la fin du règne des Sassanides étaient chrétiennes, mais le prophète Mohammad ne le pouvait pas. Il avait effectivement un compagnon nestorien qui lui aurait révélé le contenu du christianisme et même du judaïsme.

Au temps des derniers Sassanides, il y avait une telle corruption dans la société iranienne, une telle distance entre le roi et le peuple, que les idées de l'islam n'ont pu que séduire. Le peuple ne voulait plus de cette hiérarchisation de la société qu'il attribuait à la religion zoroastrienne, bien que le message de Zoroastre soit un vrai message de paix et d'égalité. Sous les Sassanides, la religion zoroastrienne s'étant greffée à la monarchie (un des titres des mages zoroastriens était «*contrôleur de la conscience du roi*») le peuple, pour se débarrasser de l'une et de l'autre, s'est jeté dans les bras de l'islam.

Lorsque les Sassanides prennent le pouvoir en Iran, par réaction aux Parthes hellénisés, ils reviennent vers les valeurs iraniennes. C'est à ce moment là que deux conceptions de la religion s'offrent à eux: la vision du mage des mages Kirdir qui était xénophobe et excluait tout ce qui n'était pas iranien; et celle de Mani, qui prônait une religion universelle, intégrant des éléments du bouddhisme, des éléments iraniens du zoroastrisme et des éléments occidentaux du christianisme. Sa foi était un syncrétisme de ces trois religions. Cette tendance

universaliste fut écrasée par le concept nationaliste de Kirdir et Mani fut crucifié.

MF: Les assyro-chaldéens et les nestoriens que l'on rencontre encore actuellement en Iran sont-ils les héritiers de ces *Porteurs de lumière*?

NT: Tout à fait. Au temps des Sassanides, les chrétiens d'Iran étaient des nestoriens donc dyophysites, c'est-à-dire croyant à la double nature séparée du Christ. Actuellement en Iran, il y a toujours des églises assyro-chaldéennes, héritières des *Porteurs de lumière*, et reconnues par le Vatican.

MF: Après cela, vous avez consacré plusieurs ouvrages à Roumi...

NT: En 1993, avec ma mère, qui était aussi une grande spécialiste de Roumi, et Jean-Claude Carrière[4], nous avons traduit pour les Editions Gallimard, dans la collection *Connaissance de l'Orient*, cent poèmes de Roumi. Le livre s'appelle *Mowlânâ, Le Livre de Chams de Tabriz.*

J'ai traduit aussi un petit recueil de poèmes de Roumi que les Editions Lattès ont publié en 2004, qui s'appelle *Amour, ta blessure dans mes veines* illustré par un très bon calligraphe, Lassaâd Metoui.

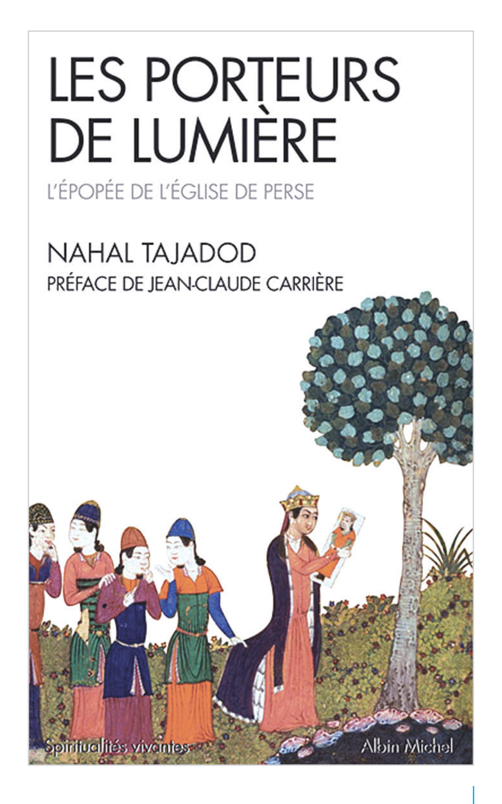
La même année, j'ai publié *Roumi le brûlé*, roman inspiré de la vie et des œuvres de Roumi. Il a été traduit en anglais mais aussi en persan et a été best-seller en Iran. Ce qui était pour moi une réelle surprise, car je me demandais qui pourrait s'intéresser en Iran à une biographie de Roumi alors que l'on trouve deux cents livres sur Roumi dans les librairies? La traductrice Mahasti Bahreini, qui est une grande spécialiste de la littérature persane et notamment de Roumi (elle a été l'élève de l'illustre professeur Badi oz-Zamân Forouzanfar), l'a traduit dans un persan remarquable. Un metteur en scène américain a même voulu faire un film d'après ce livre.

> Au temps des derniers Sassanides, il y avait une telle corruption dans la société iranienne, une telle distance entre le roi et le peuple, que les idées de l'islam n'ont pu que séduire. Le peuple ne voulait plus de cette hiérarchisation de la société qu'il attribuait à la religion zoroastrienne, bien que le message de Zoroastre soit un vrai message de paix et d'égalité.

Ensuite, j'ai adapté, en français, 36 contes tirés du Masnavi, et que Federica Matta, qui est peintre et sculpteur, a magnifiquement illustrés. Le livre s'appelle *Sur les pas de Roumi*. Il est également traduit en persan par Mahasti Bahreini. Bien qu'il s'agisse pour moi d'un livre destiné au public occidental, il va bientôt sortir à Téhéran.

MF: Que pensez-vous de la traduction de *Roumi le Brûlé* en persan?

NT: Mahasti Bahreini a fait un travail de traduction extraordinaire. La langue persane n'a pas évolué depuis l'époque de Roumi, les Iraniens d'aujourd'hui peuvent lire le *Shâhnâmeh* de Ferdowsi. Il existe, dans la littérature persane, un texte nommé *Tchâhâr Maghâleh* (*Les quatre articles*) qui, pour les érudits, est un idéal en littérature. Comme Mahasti Bahreini est spécialiste de la littérature persane, elle a, par moments, atteint la beauté narrative du *Tchâhâr Maghâleh*. Par ailleurs, le raffinement de la traduction persane vient du fait que les poèmes de



Au temps des Sassanides, les chrétiens d'Iran étaient des nestoriens donc dyophysites, c'est-à-dire croyant à la double nature séparée du Christ. Actuellement en Iran, il y a toujours des églises assyro-chaldéennes, héritières des *Porteurs de lumière*, et reconnues par le Vatican.

Roumi y figurent dans la version originale. La maîtrise littéraire de Mahasti Bahreini, ajoutée aux poèmes de Roumi (en persan), fait que cette traduction est, à mon avis, une réussite totale.

MF: *Roumi le Brûlé* et *Debout sur la Terre*, votre dernier ouvrage, peuvent être considérés comme un hommage à votre mère, Mahin Djahanbeiglou Tajadod.

NT: Il est certain que *Roumi le Brûlé* et *Debout sur la Terre* sont un hommage à ma mère. Comme je vous l'ai dit, nous avions traduit, avec Jean-Claude Carrière et ma mère, cent poèmes de Roumi. Elle tenait à ce que notre livre soit appelé Mowlânâ et non Roumi qui signifie le Romain, appellation qui vient du fait que très tôt, Mowlânâ a quitté l'Afghanistan à cause de l'invasion des Mongols, et s'est installé en Anatolie, ex-territoire romain. Et ce nom lui est resté. En France, il est vraiment connu sous ce nom. Quand le livre a été publié chez Gallimard, il portait comme nom d'auteur Mowlânâ Jalâl-e-din Mohammad Balkhi et était classé, dans les librairies, à la lettre B pour Balkhi alors que les autres ouvrages sur Roumi étaient tous regroupés à la lettre R. Pour les libraires français, ce livre était celui d'un dénommé Balkhi et n'avait rien à voir avec Roumi.

Ma mère m'a suggéré d'écrire la biographie de Roumi car, disait-elle, la vie de Roumi ressemble beaucoup à ses poèmes. Dès que j'ai commencé ce projet, elle a mis à ma disposition toutes les sources nécessaires et m'a beaucoup aidée dans mes recherches.

Comme je le dis dans la postface de *Roumi le Brûlé*, ma mère est morte pendant l'écriture du roman. Moi qui désirais un enfant depuis longtemps, je suis alors tombée enceinte. J'ai pensé qu'elle était partie pour que cet enfant arrive. Je raconte dans le livre que je ne travaillais pas souvent et que mon mari me pressait de le terminer. Je me comparais alors à Hesâm, le dernier compagnon de Roumi, qui rédigeait le *Masnavi*, le livre majeur de Roumi. Entre le premier et le deuxième tome, il y a un arrêt, une pause. Et le deuxième tome commence par ce vers: «*Pendant un certain temps le* Masnavi *prit du retard*». Je citais toujours ce vers à mon mari, sans connaître le distique qui suivait. Un

jour, j'ai eu la curiosité d'aller vérifier et j'ai lu: «*Il faut du temps pour que le sang devienne du lait*». A ce moment-là j'allaitais mon enfant. De tels moments sont pour moi des cadeaux de la vie, et je me suis dit: «*Là, je marche sur la bonne voie*.»

En commençant l'écriture de ce roman sur Roumi, j'ai eu un autre cadeau. Je voulais que la première phrase de mon roman soit de Shams de Tabriz lui-même. Quand j'en ai commencé l'écriture, je décrivais un jour de grand froid à Konya, en Turquie. J'ai écrit toute la scène autour du thème du froid. Ensuite pour choisir une phrase de Shams, j'ai fait comme d'autres font avec Hâfez, j'ai ouvert au hasard le *Livre de Shams* (qui est un livre fou), comme pour une divination. Et j'ai lu cette phrase: «*Et moi le vieillard dans ce froid!*» Alors, j'ai fermé le livre, je l'ai embrassé, persuadée d'être sur la bonne voie. Tels étaient le cadeau de l'ouverture et le cadeau de la fermeture de cette aventure avec Roumi.

MF: *Passeport à l'iranienne* est un récit contemporain, léger, plein de fantaisie, loin des œuvres érudites que vous aviez écrites précédemment.

NT: Après *Roumi le Brûlé*, Laurent Laffont, mon éditeur, m'a proposé d'écrire sur l'Iran d'aujourd'hui, pour satisfaire la curiosité du public français sur ce pays, à laquelle personne n'avait encore proposé de réponses. Il m'a donné carte blanche. J'avais une idée: je voulais travailler sur des blogs d'Iraniens. Puis, j'ai pensé à cette histoire de passeport qui m'était arrivée et qui amusait beaucoup mon entourage quand je la racontais. Mon récit a rencontré tout de suite un grand engouement auprès des lecteurs qui rentraient très facilement dans l'histoire.

Cela correspondait à l'époque où Bernard Kouchner, ministre français des Affaires étrangères, disait que le bombardement de l'Iran n'était pas à exclure. Je me suis rendu compte qu'à mon échelle, j'étais en train d'empêcher le bombardement de l'Iran, en parlant tout simplement des Iraniens aux Français. Un jour, un journaliste français m'a dit: «Si on avait eu des images de l'Irak, si on avait lu des livres d'auteurs irakiens, on n'aurait pas adhéré à l'invasion de ce pays, car on ne voyait que Saddam Hussein!» Lorsque Abbâs Kiarostami montre un petit enfant dans son film *Devoirs du soir*, le public étranger qui a vu cet enfant acceptera difficilement le bombardement de l'Iran.

> Quand j'en ai commencé l'écriture, je décrivais un jour de grand froid à Konya, en Turquie. J'ai écrit toute la scène autour du thème du froid. Ensuite pour choisir une phrase de Shams, j'ai fait comme d'autres font avec Hâfez, j'ai ouvert au hasard le *Livre de Shams*, comme pour une divination. Et j'ai lu cette phrase: «*Et moi le vieillard dans ce froid!*»

Un couple de Français rencontré au consulat d'Iran à Paris m'avait dit avoir pris la décision d'aller en Iran après avoir lu mon livre. Incidemment, ce livre parlait de l'Iran aux lecteurs, je me sentais donc utile à mon pays.

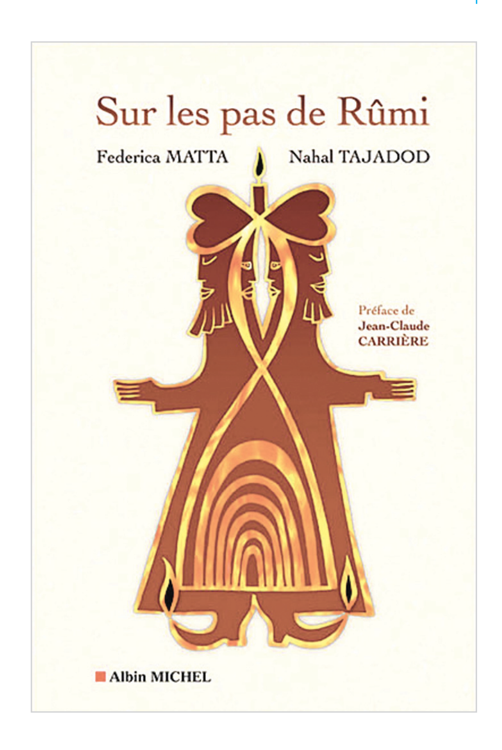
MF: Ensiyeh, l'héroïne de votre dernier roman, *Debout sur la terre*, est le portrait de votre mère.

NT: Il y a effectivement beaucoup de ma mère dans le personnage d'Ensiyeh, mais ce n'est pas véritablement une biographie, c'est un roman et j'ai

beaucoup inventé. Il est vrai que j'ai connu à peu près tous les personnages de ce roman. Tous les passages concernant le personnage de Massoud l'électricien et la métamorphose qu'il a connue à sa sortie de prison ont été tirés des nombreux témoignages écrits par les fondateurs de la République islamique, qui, pour certains, ont décrit les événements heure par heure.

Avec *Debout sur la terre*, je ne voulais pas refaire un *Passeport à l'Iranienne bis*. Je voulais un livre plus ambitieux qui pourrait aussi être traduit en persan.

Mon arrière-grand-père était «source d'imitation» (*marja' taqlid*), au sommet de la hiérarchie chiite. Ses quatre fils représentaient, à mon sens, les quatre branches de l'islam. Le premier, mon grand-père, était un homme politique, le deuxième était soufi, le troisième un pratiquant rigoureux, le quatrième, un alchimiste qui ne vieillissait pas, disait la légende familiale.



Ma mère a écrit des pièces de théâtre, elle a travaillé avec Peter Brook, a enseigné à l'université de Téhéran. Ses élèves, ses amis, des acteurs, m'encourageaient à écrire sur elle. Je refusais toujours. Je ne voulais écrire ni sur ma mère ni sur la Révolution et, dans ce livre, j'ai écrit sur l'une et sur l'autre.

Quand j'ai présenté mon projet à mon éditeur, je l'ai fait en ces termes: il s'agit d'un rendez-vous raté entre un cinéaste qui a trente ans et un octogénaire, cela se passe en un jour, trois ans avant la Révolution, puis l'action se poursuit un an après la Révolution, le jeune homme va aider le vieil homme à fuir, à quitter l'Iran. Je voulais intituler mon livre: *Rendez-vous avec Monsieur V*. J'écris le roman et le donne à lire à Laurent Laffont qui me dit: «Veux-tu relire ton livre en te rendant compte que tu as écrit l'histoire d'une femme et non de deux hommes?» Cela fut une révélation pour moi. L'histoire d'Ensiyeh était calquée sur celle de ma mère, alors que je ne voulais pas écrire sur elle. Encore aujourd'hui, je ne peux toujours pas lire une ligne écrite de sa main.

J'ai écrit en 1995 un livre sur la famille de mon père: *Le dernier album des miracles, chronique d'une famille persane*[5]. Sa famille venait du nord de l'Iran mais habitait l'Irak, au XIXe siècle. Mon arrière-grand-père était «source d'imitation» (*marja' taqlid*), au sommet de la hiérarchie chiite. Ses quatre fils représentaient, à mon sens, les quatre branches de l'islam. Le premier, mon grand-père, était un homme politique, le deuxième était soufi, le troisième un pratiquant rigoureux, le quatrième, un alchimiste qui ne vieillissait pas, disait la légende familiale. Mon grand-père a

connu Lawrence d'Arabie et a couronné Fayçal, le premier roi d'Irak. Mon père, fils d'ayatollah, est né au XIXe siècle. Il a participé à la Révolution constitutionnelle de 1906, puis au renversement des Qâdjârs. C'était un ami de Rezâ Shâh, un Mâzandarâni, né comme lui au nord de l'Iran, mais il était républicain. En 1932, au moment de la prise de pouvoir de Rezâ Shâh, il était député à l'Assemblée nationale et portait encore le turban. En 1936, il enlève le turban, s'habille à l'occidentale et choisit comme nom Tajadod qui signifie *modernité* en Persan.

Dans *Debout sur la terre*, je ne voulais pas revenir sur ces événements. Je cherchais à me concentrer sur quatre personnages (un octogénaire francophile, un cinéaste trentenaire, un très jeune électricien et bien évidemment Ensiyeh). C'est la raison pour laquelle le mari d'Ensiyeh est beaucoup moins exposé que les autres.

MF: D'après tout ce que vous en dites, *Debout sur la terre* est le livre de la maturité. On retrouve des clins d'œil sur votre famille, des citations de Shams en relation avec votre œuvre sur Roumi, des évocations du Mahabharata et de *La Conférence des Oiseaux* de Attâr, par référence à l'œuvre de votre mari Jean-Claude Carrière. On sent une complicité entre vous sur le plan littéraire. Lui-même affirme que vous l'avez beaucoup aidé dans ses recherches sur les textes chinois pour ses travaux avec le Dalaï-Lama.

NT: Oui, c'est évident. Voir Jean Claude Carrière travailler est une source d'inspiration.

Lors de l'écriture de mes livres, je m'amuse à faire des sauts, par exemple vous aviez remarqué, dans *Debout sur la terre*, la mention du nom de Tajadod. Je parsème mes récits de telles évocations, de ces petits clins d'œil. Comme une pierre qu'on jette dans l'eau et qui fait son chemin. Dans *Passeport à l'Iranienne*, il y avait ce mari qui ne comprenait rien à la situation. Il s'agissait bien évidemment d'une caricature, mais il arrivait vraiment que Jean-Claude ne réussît pas à comprendre comment un renouvellement de passeport pouvait prendre un mois. Ce n'est pas rationnel, c'est iranien.

MF: Quels sont vos rapports avec l'Iran?

NT: Je me nourris de l'Iran. L'idée de ne plus pouvoir y retourner est le cauchemar de ma vie. Je me sens de plus en plus iranienne et après ce dernier livre je me sens aussi kurde, comme ma mère. Je n'ai eu aucune difficulté à m'intégrer dans la société française. J'étais au lycée français de Téhéran à l'époque du Shâh. Ma famille était francophone, nous passions nos vacances en France. Au lycée français, tout l'enseignement se faisait dans cette langue, sauf évidemment la littérature persane. Clovis, Vercingétorix, tout ce qui était français m'était familier. Je suis arrivée en France avec toute ma promotion, car il était prévu que nos études universitaires se fassent en France, nous y étions donc préparés. Aussi n'avons-nous pas connu les difficultés des gens qui débarquent dans un pays inconnu, qui découvrent tout. La France n'était pas un exil pour moi. Les difficultés sont venues avec la Révolution. Nos biens étant confisquées, nous sommes restés en France car tout notre entourage avait quitté l'Iran. Mon pays ne me manquait pas, j'avais la France,

c'était formidable.

Depuis quelque temps, depuis que j'ai un enfant, l'Iran prend de plus en plus possession de moi.

Quand je vais en Iran, j'aime me plonger dans la rue et chaque fois je suis récompensée par une rencontre extraordinaire. Je me dis que tant que cela dure, l'Iran vit.

À cause de mes études universitaires, je peux écrire sur la Chine aussi bien que sur l'Iran. Je pourrais écrire, par exemple, la biographie d'un poète chinois, mais c'est de l'Iran dont j'ai envie de parler.

MF: Dans ce dernier livre, on sent de votre part une tendresse pour les gens humbles, pour Gol Bibi la vieille servante de Monsieur V. et Massoud, l'électricien, par exemple.

NT: Oui, il y a une empathie. Dans *Passeport à l'Iranienne* aussi existait cette empathie. Après *Roumi le brûlé*, où je racontais une vie exceptionnelle, j'ai eu envie de parler des gens ordinaires, auxquels je suis redevable, autant qu'à Roumi. Car je ne sépare pas l'élite, les poètes ou les grands penseurs iraniens du peuple iranien. Il me nourrit autant que peut me nourrir un très grand poème.



Quand je vais en Iran, j'aime me plonger dans la rue et chaque fois je suis récompensée par une rencontre extraordinaire. Je me dis que tant que cela dure, l'Iran vit. J'ai des exemples simples, je suis dans la rue, il pleut, je vais dans un magasin, je demande des piles, le vendeur n'en a pas mais il envoie quelqu'un en trouver dans un autre magasin. Je sors, il pleut toujours, il vient avec un dossier en plastique pour que je couvre mes documents. Je ne veux pas fermer les yeux sur cette générosité.

Chaque Révolution est le résultat d'une lutte de classes. Les gens qui, en Iran, ont pris le pouvoir en voulaient à la classe dominante d'avant et vice-versa, donc un fossé s'est creusé entre les deux et ce fossé, à mes yeux, s'amoindrit au fil des années.

Un autre exemple: quand on doit être fouillé à l'aéroport ou à l'entrée de l'administration, j'ai des amies qui, après toutes ces années, se rebiffent encore. Je rapporte dans *Passeport à l'Iranienne*, qu'un jour où j'étais fatiguée, je m'assieds sur une chaise et je soupire. Subitement, la femme qui devait me fouiller sans complaisance, devient protectrice, et m'offre même un gâteau. C'était une clé pour moi. Au moment où on ne considère pas l'autre comme un adversaire, où on ose même montrer quelques signes de faiblesse, où on regarde l'autre et où on lui parle, toutes les portes s'ouvrent.

Quand je vais en Iran, il suffit que je sorte de mon milieu, des quartiers nord de Téhéran, pour avoir à chaque fois une rencontre digne des poètes mystiques. Voilà la source de mon attachement profond à l'Iran.

MF: Comment voyez-vous votre œuvre par rapport aux autres contemporains iraniens? Je pense par exemple à Shusha Guppy, Gholi Taraghi, Fereidoun Sâhebjam, Shahlâ Soltâni, qui ont écrit comme vous sur l'histoire de leur famille ou de la vie passée en Iran. En quoi votre œuvre se distingue-t-elle de la leur?

NT: Comme Fereidoun Sâhebjam, j'écris en français. Shusha Guppy écrit en anglais, Goli Taraghi en persan. J'aime et j'admire les livres de Goli Taraghi que je considère comme une très grande écrivaine. Le livre de Shahlâ Soltâni, rédigé en persan, sur sa famille à Ispahan, est un très beau témoignage des mœurs d'une famille princière en Iran. Par ailleurs, je suis très amie avec Atiq Rahimi, le prix Goncourt, qui est afghan et écrit en français, et avec Azar Nafisi qui a écrit en anglais, *Reading Lolita in Tehran*, tiré à deux millions et demi d'exemplaires. Nous nous demandons tous les trois ce que nous apportons de plus quand nous écrivons dans une autre langue que le persan. Aussi bien pour *Passeport à l'Iranienne* que dans *Debout sur la Terre*, des lecteurs iraniens ou des Français qui ont vécu en Iran m'ont dit: «quand on vous lit, on entend le persan» et pour moi c'est un très grand compliment. Quand j'écris sur l'Iran, je n'écris pas dans le français utilisé à St Germain des Prés. Avant la parution du livre, je demande à mon éditeur de corriger les fautes éventuelles en français mais de ne pas toucher à ma manière d'écrire qui est iranienne. Je ne veux pas écrire comme une française. Je pense que ce qui est intéressant quand Azar Nafisi écrit en anglais ou Atiq Rahimi en français, c'est ce plus, l'apport d'une iranienne ou d'un afghan à la littérature anglaise ou française.

Quand je vais en Iran, il suffit que je sorte de mon milieu, des quartiers nord de Téhéran, pour avoir à chaque fois une rencontre digne des poètes mystiques. Voilà la source de mon attachement profond à l'Iran.

MF: vous pensez que ce livre serait différent si vous l'aviez écrit en persan?

NT: En persan, je ne l'aurais pas écrit de la même manière. Il aurait été un livre de témoignage, alors que je le considère comme un livre qui vous emporte de là où vous êtes, dans un autre monde. En Iran, il aurait été chez lui. ■

---

1. Prophète du manichéisme, religion née en Iran au troisième siècle de l'ère chrétienne
2. Paris, Plon, 2000.
3. Paris, Plon, 1993.
4. Jean-Claude Carrière est scénariste, dramaturge et écrivain français. Voir l'entretien réalisé par Elodie Bernard et Mireille Ferreira, qui a pour sujet son adaptation théâtrale de *La conférence des oiseaux*, de Attâr Neyshâbouri, publié dans le n° 53 daté d'avril 2010 de *La Revue de Téhéran.*
5. Paris, Plon.

Le vide

Monsif Ouadai Saleh

Imperceptiblement je tourne les interstices
Sur le vide qui dicte les masques de la présence.
J'interroge la présence sur la volupté du silence
Les astres ne me disent rien sur l'eau étale de la transparence.

Je contemple les voiles de l'absence
Sauveurs impertinents du souffle.
J'interroge les voiles…
La volupté charnelle des amarres se dilue dans le vide…

La question qui n'a pas de forme ne crie pas sa souffrance
La beauté insidieuse du souffle dans les voiles agite la passion
Je comprends alors que la question a l'âme du voile
Et tout le silence,
Toute la transparence
Toute la Présence.
Le vide est le voile de la Présence.
La présence est son Souffle…

La dérobade

Dérobées,
Dérobées aux temps
Offertes à la plaie-nitude.
Les vicissitudes
Qui capturent le sens
Qui masque l'origine
Qui paraphrase le masque
Et s'évadent dans l'opulence
Des gouttières…

Les ressacs de la nuit

Suis-je capable de boire les ressacs de la nuit
Sans penser au pointillé de l'encre
Dans les orbes du vide…
Liaisons absentes, auriges déchaînés
Que nulle fascination
Ne les fait succomber?

L'encre n'est pas la nuit
Mais les ressacs qui ne dorment
Que fertilisés par le murex et la ponce…

A toi la cime
Hirsute de l'écharde
La tête des scholiastes

Mes orteils sont piqués par la vase
Et les nervures sont têtes dressées
Oeils en pitons
Buvant au calice arachnéen de la fin

Le calice sur la pointe la plus fine
De la nervure se corrode
Entre ses mains
Le dernier des fossiles
Frétille pour mourir.

La mort s'agite
Et aucune toile
N'embrasse la rosée.

Le voile

Je ne souffre plus de TON voile
Mon être ne sommeille dans son attente
Qu'enveloppé de ma tempête
Et de TON éclair
TON voile est la monstrance
De ma nudité qui irrigue le néant
Désignée au tourment de la transe
A chaque tournant de mes fragments
Je suis la voix reliquaire des ronces
Je ne souffre plus de ton VOILE

Pourtant je ne m'y suis pas habitué
La distance écime l'éveil
Et le miroir suit les traces de ma nudité
Je ne souffre plus quand le sang du soleil m'éclabousse.
Tu ne souffres plus quand mon sang
Éclabousse ton VOILE
Je sais que LE SILENCE n'est que notre sang
Serti dans la mue
La mue une poussière inconnue sur le grain du vide.

Je ne souffre plus, la distance me hante
Plus que la souffrance.

Je m'oublie dans l'essorage de l'abîme
Occupé à ponctuer dans les sables
Les ombres irisées de l'infime.

L'écorce

J'habite trop profondément
l'écorce de ma peau
Et mensonge mon idole
Qui prétend scander l'infini
Et retentir l'écho…
Apostat de la voix

L'idolâtrie de mes pelures ne me fascine plus
Et mon audace n'a plus la pesanteur du sel.

Je sais! Je sais que
L'infini ne pâture pas la rancune
Mais supporte-t-il que je le renie
Un instant infini
Où je serai son pâtre?

Supporte-t-il que je le quitte
Pour voir où finit dans l'oubli,
L'étoile filante du vide?
L'infini n'a d'existence humaine
Que dans la passion du vide…
La contradiction.

Mon œil n'a plus le goût de sa mort,
Avide d'achromie libertine,
Je répudie la fécondité.

Effigies

Quelle est cette fidélité travestie
Cette voix confuse du désir
Qui cultive dans l'ombre
L'ombre occulte
Qui sonde de formes imparties
Les effigies exaltées du temps
Le temps transi de sens
Effigies souveraines
Quémandant la cire des rites…?
Poésie et silence! ■



Une femme est assise sur la pelouse

Amir Hassan Tchehel Tan

Traduit par
C. Makoui

Fâti avait penché son buste au dehors et regardait quelque chose. Elle tenait un sac de pain à la main.

- L'eau est en train de bouillir, dit Rezâ.

Elle se retira et dit:

- La pauvre!

Et elle mit le sac de pain sur la table. Fâti fit du thé et demanda:

- Et pour toi? ça sera du café?

Rezâ fit une moue. Pendant un moment, il regarda quelque chose sur la table. Puis il hocha la tête et dit:

- Non, du thé pour moi aussi.

Puis il dit:

- Ne traîne pas, je suis en retard.

- Mais il est quelle heure? dit Fâti. Et elle regarda au-dessus du réfrigérateur.

- Je dois réveiller Anâhitâ. Elle avait dit… dit-elle.

Rezâ regarda la femme sortir, puis il sortit le beurre et le fromage du réfrigérateur. Sa femme frappait des petits coups à la porte.

- Tu vas être en retard, lève-toi!

Rezâ coupa un morceau de fromage. Il était attentif à ce qui se passait dans la salle de séjour. La femme refrappa des coups à la porte. La fille cria quelque chose en français.

- C'est toi qui m'avais demandé de te réveiller à huit heures précises!

La femme revint à la cuisine l'air maussade. Elle dit:

- Quel caractère!

Et boudeuse, elle s'assit sur la chaise. Rezâ étalait tranquillement du beurre sur son pain et regardait attentivement la femme.

- Où est-ce qu'elle veut aller?

- Je n'en sais rien.

- Tu ne lui as pas demandé?

- Je crois qu'elle me l'a dit… Je ne sais pas.

- Avec qui?

Fâti haussa les épaules, fit la moue et soupira. Elle se mit tout à coup debout. Elle hésita puis elle se mit à la fenêtre.

- Quel destin!

La main de Rezâ resta en suspens. Il regarda les frêles épaules de sa femme et dit:

- Qu'est-ce qui se passe?

Fâti se retourna et, surprise, répondit en s'arrêtant bien sur chaque mot:

- Tu ne l'as jamais vue?

- Qui ça?

Fâti fit signe du côté de la fenêtre. Elle dit:

- Cette femme. Je crois que c'est une Arabe… (Elle huma l'air deux ou trois fois) On dirait que ça sent… le brûlé…

Et elle alla vers le grille-pain. Elle en sortit les morceaux de pain. Il y avait de la fumée. Elle dit:

- Son dispositif automatique ne marche pas!

Rezâ regardait la table avec les lèvres pincées, puis il prit l'assiette de beurre et la porta à son nez. Fâti le regardait en silence, puis dit:

- Ça fait une semaine que je n'ai pas eu des nouvelles de Manijeh. Même pas un coup de fil, rien, ah!

- Appelle-la, toi! dit Rezâ.

- C'est ce que je fais. Elle ne répond pas. Elle n'est pas à la maison, dit Fâti.

- Tu ne manges pas?

Fâti se retourna, regarda le panier à pain et dit:

- Si.

Elle se servit un verre de thé. Lorsqu'elle revint vers la table, elle regarda encore par la fenêtre. Puis elle se mit à table. La main au front, elle remua le thé une ou deux minutes. Puis elle prit un morceau de pain.

- Je ne sais pas pourquoi je n'ai pas faim, dit-elle.

Rezâ se leva. Il prit son blouson qui était derrière la chaise.

- Tu t'en vas? dit Fâti.

- Oui, je suis en retard, dit Rezâ.

- Assieds-toi encore un petit peu.

Rezâ se retourna et demanda incrédule:

- Pourquoi?

Fâti remua encore le thé. Elle dit:

- Pour rien, comme ça.

Rezâ haussa les épaules. Il dit:

- Je ferai peut-être un petit tour au magasin de Christophe. Je vais lui demander s'ils ne sont pas allés au bord de la mer.

Fâti dit:

- Alors vas-y!... Ce soir tu rentres quand?

- Ça dépendra. Tout le monde est en vacances. Il ne reste plus personne en ville. Certainement plus tôt que d'habitude.

Et il s'en alla.

Fâti rangea le pain à sa place. Elle remua encore son thé et en but une gorgée.

La fille vint à la cuisine. Elle alla à côté de la fenêtre. Elle étira son corps mince et bâilla. Elle mit la main derrière sa nuque, et libéra une touffe de cheveux de l'élastique qui les retenait. Elle bougea sa tête comme une ancre et mit l'élastique entre ses dents. Avec ses deux mains, elle porta les cheveux des deux côtés de la nuque. Elle les tenait avec une main et passa les cheveux par la boucle de l'élastique avec l'autre. Elle passa la main sur ses cheveux et avança une mèche devant son visage

- Thé ou café?

La fille ne répondit pas.

- Hein?

Elle haussa les épaules avec indifférence. Elle se retourna mollement et se mit à table. Fâti lui versa du thé.

- Vous allez au cinéma?

- Non!

- Alors où est-ce que tu voulais aller? Tu m'avais dit de te réveiller à huit heures.

Elle regarda la montre. La fille dit:

- A la piscine.

- Alors tu n'es pas retard. Il fait beau en plus. Vous pouvez aller à une piscine découverte, non? Regarde le soleil qu'il y a.

Elle se mit debout et alla vers la fenêtre, puis

revint sur ses pas. La fille remua la tête et dit:

- Je ne sais pas. Et elle ouvrit le couvercle du pot de confiture.

Fâti dit:

- Tu as vu cette femme?… Ce matin, quand je suis allée chercher du pain, j'ai vu qu'elle était encore assise sur la pelouse. Ça fait un moment qu'elle fait ça. Maintenant c'est tous les jours. Elle m'a dit que son mari était mort et que ses enfants ne…

La fille porta un morceau de pain à la bouche et Fâti était juste derrière elle. Si au moins elle disait quelque chose. Elle jouait avec le coin de la table.

Fâti dit:

- Elle n'a personne ici, personne. Sa maison est dans le bâtiment d'en face.

Elle dit tout cela lentement. Les mâchoires de la fille remuaient doucement et avec nonchalance. Fâti fit le tour de la table. Elle dit:

- Je ne comprends rien à ces gens-là. Ça doit être une immigrée. Elle n'a pas dit d'où elle venait. La fille suça le thé sur le bord de la tasse. Elle fit une moue et posa la tasse.

Fâti dit:

- Laisse-moi alors te faire un café.

La fille haussa les épaules avec indifférence et arrêta sa main en suspens.

Fâti brancha la cafetière électrique et dit:

- Elle dit que depuis la mort de son mari, elle ne peut rester à la maison. Elle en sort dès le matin. Elle s'assoit toujours au même endroit. Elle a toujours un sac avec elle. Elle dit: "J'ai peur de mourir et que personne ne le sache. Alors mon cadavre puera." Ce matin, elle m'a demandé: est-ce que je suis bête? J'ai répondu que non. Elle a alors dit: "Les gens croient que je suis bête".

Elle alla encore vers la fenêtre et dit:

- Elle n'est pas bête. Elle est seule c'est tout. Viens, viens la voir.

Elle pencha la tête au dehors. Elle fit un signe de la main. Elle demeura ainsi un moment et elle se retourna. Elle dit:

- Le café va être prêt d'un instant à l'autre.

La fille dessinait quelque chose sur la table avec son doigt. Elle leva la tête et dit:

- Il fera beau comme ça jusqu'au soir?

- Pourquoi les gens croient qu'elle est bête?

La fille qui avait commencé à fredonner s'arrêta. Elle dit:

- Je ne sais pas maman.

Fâti s'approcha de la fille. Elle dit:

- Je déteste ces gens. Il faut la laisser tranquille. Elle est toute seule.

Et elle mit une main sur l'épaule de la fille. La fille écarta doucement la main de la mère. Elle dit:

- Je ne sais pas.

Et elle se leva.

Fâti dit:

- Ils n'ont pas le droit de la juger comme ça.

- Ils ont peut-être raison, dit la fille.

Et elle sortit de la cuisine. Fâti avança d'un pas. Elle leva les mains en l'air. Elle dit:

- Et ton café?

La porte de la chambre de la fille se referma doucement et elle dit derrière la porte:

- Non, c'est trop tard maintenant!

Fâti regarda la cafetière et elle alla derrière la fenêtre. La femme était assise, sans faire de mouvement. Elle regardait droit devant elle. Elle fumait. Fâti murmura:

- Elle a peur de la solitude.

A qui ces paroles s'adressaient? Il n'y avait personne. Le robinet fuyait et le moteur du réfrigérateur se mit tout à coup en marche. Fâti courut vers la porte de la cuisine. La porte de la chambre de la fille s'ouvrit tout d'un coup. Fâti se mit dans l'encadrement de la porte et baissa la main qu'elle avait levée. Elle recula même un peu. La fille sortit avec un sac à dos. Elle dit:

- Salut, maman.

Fâti fit un pas en avant. Elle dit:

- Tu rentres quand?

- Je ne sais pas, dit la fille.

La porte claqua avant que la femme n'arrive à finir ses paroles. Elle regarda autour d'elle. La maison était vide et silencieuse. Elle tendit l'oreille. La fille descendait les marches, puis plus rien.

Il n'y avait aucun bruit. Pas même l'eau du robinet qui fuyait ou… elle se tint là où elle était et s'adossa au mur, croisa les bras, ferma les yeux et appuya sa tête contre le mur. ■

- Vous pouvez vous procurer la revue dans les principaux kiosques de votre ville ou chez les libraires d'Etelaat.
- En cas de non distribution chez votre marchand de journaux, contactez le bureau d'Etelaat de votre ville.
- Envoyez vos articles et vos textes par courrier électronique ou par la poste.
- Les opinions soutenues dans les articles ne sont pas nécessairement partagées par la revue.
- *La Revue de Téhéran* se réserve la liberté de choisir, de corriger et de réduire les textes reçus. De même, les textes reçus ne seront pas restitués aux auteurs.
- Toute citation reste autorisée avec notation des références.

- ماهنامه«رُوو دوتهران»در دکه‌های‌اصلی روزنامه فروشی و نیز در کتابفروشی های وابسته به موسسه اطلاعات توزیع می گردد.
- در صورت عدم ارسال مجله به دکه ی مورد مراجعه شما، با دفتر نمایندگی روزنامه اطلاعات در شهر خود تماس حاصل فرمایید.
- مقالات و مطالب خود را از طریق پست الکترونیکی یا پست عادی، حتی الامکان به صورت تایپ شده ارسال فرمایید.
- چاپ مقاله به معنای تایید محتوای آن نیست.
- « رُوو دو تهران » در گزینش، ویرایش و تلخیص مطالب دریافتی آزاد است. همچنین مطالب دریافتی برگردانده نمی‌شود.
- نقل مطالب این مجله با ذکر ماخذ آزاد است.

S'abonner en Iran

LA REVUE DE TEHERAN

فرم اشتراک ماهنامه "رُوو دو تهران"

- ☐ یک ساله ۱۸۰/۰۰۰ ریال
- ☐ شش ماهه ۹۰/۰۰۰ ریال
- ☐ 1 an 18 000 tomans
- ☐ 6 mois 9 000 tomans

Nom de la société (*Facultatif*) ____________ مؤسسه

Nom ____________ نام خانوادگی

Prénom ____________ نام

Adresse ____________ آدرس

Boîte postale ____________ صندوق پستی

Code postal ____________ کدپستی

E-mail ____________ پست الکترونیکی

Téléphone ____________ تلفن

اشتراک از ایران برای خارج کشور

- ☐ شش ماهه ۲۵۰/۰۰۰ ریال
- ☐ یک ساله ۵۰۰/۰۰۰ ریال

S'abonner d'Iran pour l'étranger

- ☐ **1 an 50 000 tomans**
- ☐ **6 mois 25 000 tomans**

Effectuez votre virement sur le compte :

Banque Tejarat
N°: **251005060** de la Banque Tejarat
Agence **Mirdamad-e Sharghi**, **Téhéran**,
Code de l'Agence : **351**
Au nom de **Mo'asese Ettelaat**

Vous pouvez effectuer le virement dans l'ensemble des Banques Tejarat d'Iran.

حق اشتراک را به حساب جاری **۲۵۱۰۰۵۰۶۰** نزد **بانک تجارت**،
شعبه **میرداماد شرقی تهران، کد ۳۵۱**
(قابل پرداخت در کلیه شعب بانک تجارت)
به نام **موسسه اطلاعات** واریز،
و اصل فیش را به همراه فرم اشتراک به آدرس
تهران، خیابان میرداماد، خیابان نفت جنوبی، موسسه اطلاعات،
نشریه ***La Revue de Téhéran*** ارسال نمایید.
تلفن امور مشترکین: ۲۹۹۹۳۴۷۲ - ۲۹۹۹۳۴۷۱

Merci ensuite de nous adresser la preuve de virement ainsi que vos nom et adresse à l'adresse suivante:
Presses Ettelaat, Av. Naft-e Jonoubi, Bd. Mirdamad, Téhéran.
Code Postal : 15 49 95 31 11
Pour signaler tout problème de réception : mail@teheran.ir

مجلهٔ تهران

صاحب امتیاز
مؤسسهٔ اطلاعات

مدیر مسئول
محمد جواد محمدی

سردبیر
املی نُوواِگلیز

دبیری تحریریه
عارفه حجازی
جمیله ضیاء

تحریریه
روح الله حسینی
اسفندیار اسفندی
فرزانه پورمظاهری
افسانه پورمظاهری
ژان-پیِر بریگودیو
بابک ارشادی
شکوفه اولیاء
هدی صدوق
آلیس بُمباردیه
مهناز رضائی
مجید یوسفی بهزادی

گزارشگر در فرانسه
میری فِررا
اِلودی برنارد

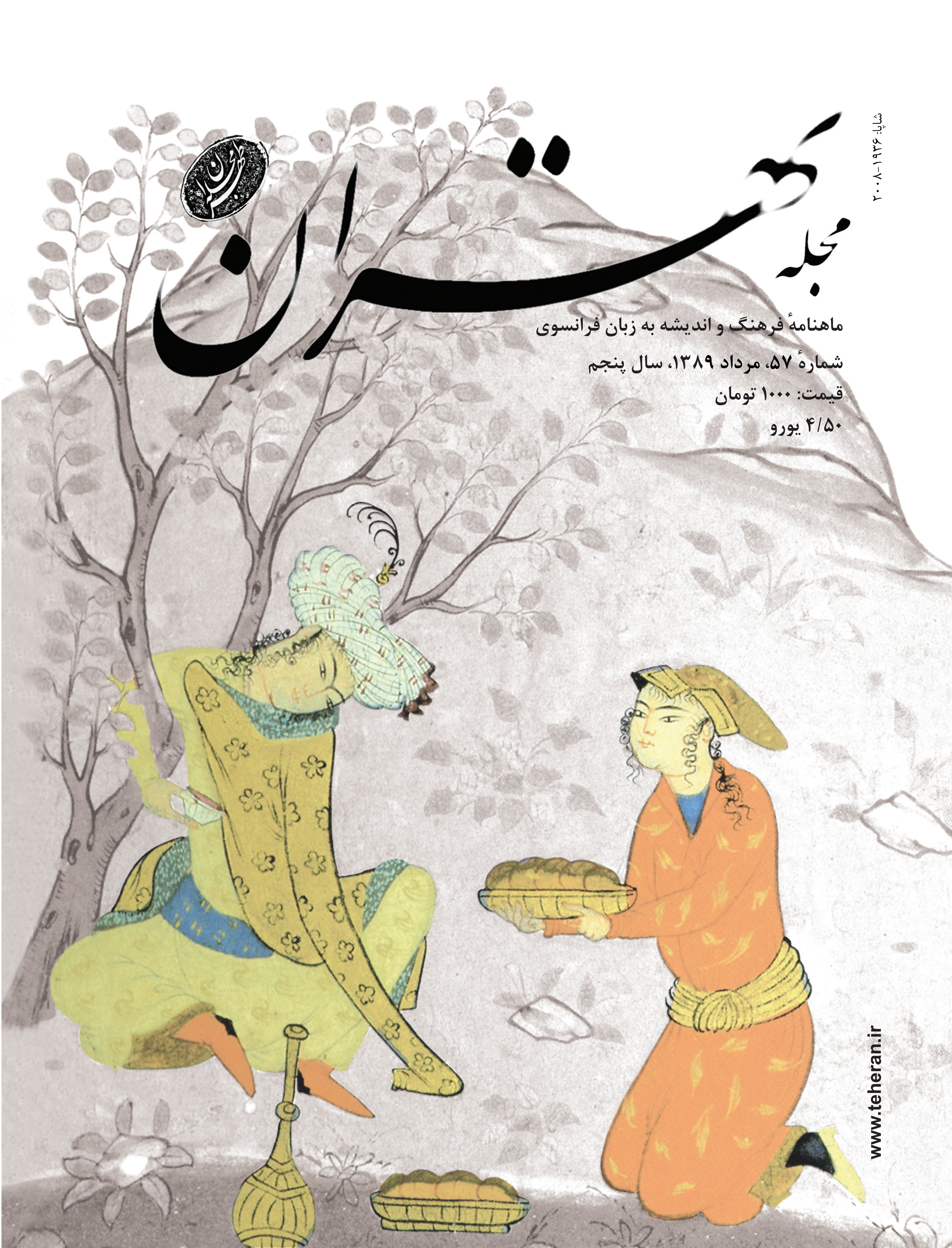
تصحیح
بئاتریس ترهارد

طراحی و صفحه آرایی
منیره برهانی

پایگاه اینترنتی
محمدامین یوسفی

نشانی: تهران، بلوار میرداماد،
خیابان نفت جنوبی،
مؤسسهٔ اطلاعات، اطلاعات فرانسه
کدپستی: ۱۵۴۹۹۵۳۱۱۱
تلفن: ۲۹۹۹۳۶۱۵
نمابر: ۲۲۲۲۳۴۰۴
نشانی الکترونیکی: **mail@teheran.ir**
تلفن آگهی ها: ۲۹۹۹۴۴۴۰
چاپ ایرانچاپ

Verso de la couverture:
Détail d'une page du Boustân de Sa'adi, artiste inconnu, 17e siècle, Musée de Rezâ Abbâsi



مجله تهران
ماهنامهٔ فرهنگ و اندیشه به زبان فرانسوی
شمارهٔ ۵۷، مرداد ۱۳۸۹، سال پنجم
قیمت: ۱۰۰۰ تومان
۴/۵۰ یورو
شاپا: ۱۹۳۶-۲۰۰۸
www.teheran.ir